



Bedienungs- & Installationsanleitung
Einbaubackofen



Installation & User Instructions
Built-in oven

RESPEKTA

Mod.-Nr.

> **15110000000226**
AB141-26



Inhalt

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	de-3
1.1 Lesen der Bedienungsanleitung	de-3
2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....	de-7
2.1 Wichtige Hinweise	de-7
2.2 Hinweise zum Umweltschutz	de-13
3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN	de-14
3.1 Technische Daten	de-14
3.2 Elektrischer Schaltplan.....	de-18
4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN	de-19
4.1 Nützliche Ratschläge	de-19
4.2 Gebrauch des Backofens.....	de-21
5 : INSTALLATION	de-37
5.1 Vorbereitende Arbeiten	de-37
5.2 Installationsanleitung.....	de-39
5.3 Anschluss des Geräts an das Stromnetz	de-41
6 : WARTUNG.....	de-42
6.1 Reinigung und Pflege.....	de-42
7 : STÖRUNGSSUCHE.....	de-45
7.1 Störungsbehebung.....	de-45

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

1.1.1 Allgemeines

Lieber Kunde, wir danken Ihnen für das uns geschenkte Vertrauen und für den Erwerb eines Gerätes aus unserem Sortiment.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es Ihren Anforderungen im Haushalt entspricht. Wir bitten Sie, die vorliegende Bedienungsanleitung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, um die geltenden technischen Normen einzuhalten.

Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers.

1.1.2 Angaben zum Hersteller

Hersteller und verantwortliche Person:	NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Marke:	Respekta
Adresse:	Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Deutschland
Telefon/Fax:	00 49 6232 29850 0
E-Mail	info@neg-novex.de
WebSite	www.respekta.de

1.1.3 Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an dem Kundendienst Ihres Händlers.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

1.1.4 Einleitung und Sicherheit

Bevor Sie die das Gerät installieren und/oder benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Anweisungen in dieser Anleitung.

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

Bewahren Sie diese Unterlage griffbereit auf, damit Sie sie jederzeit nachschlagen und sie an eventuelle Nachbesitzer weitergeben können.

Lesen Sie die Sicherheitsvorschriften in der Einleitung dieses Handbuchs und beachten Sie die im Text vorhandenen Sicherheitshinweise wie z. B.: „Achtung“, „Wichtiger Hinweis“ und „Gefahr“ im Text.



Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS**

Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.

Das Symbol hat die Aufgabe, bestimmte Methoden oder Verfahren hervorzuheben, die für die korrekte Verwendung des Gerätes anzuwenden sind.



Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS**

Dieses Symbol hat die Aufgabe, einen Arbeitsschritt hervorzuheben, der mit besonderer Vorsicht auszuführen ist, um eine Beschädigung der Struktur des Gerätes oder dessen Bauteile zu verhindern.



Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**

Dieses Symbol hat die Aufgabe, eine Sicherheitsinformation hervorzuheben. Aufmerksam lesen. Vergewissern Sie sich auch, dass Sie die Ursachen für mögliche gefährliche Unfälle genau verstanden haben.



Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR**

Dieses Symbol soll Sie auf eine gefährliche Situation für Sie selbst und andere aufmerksam machen. Aufmerksam lesen. Vergewissern Sie sich auch, dass Sie die Ursachen für mögliche gefährliche oder auch tödliche Unfälle genau verstanden haben.



Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG**

Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern über eine spezielle Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten entsorgt werden muss. Indem Sie helfen, dieses Produkt korrekt zu entsorgen, tragen Sie zum Schutz der Umwelt, Ihrer Gesundheit und des Wohlbefindens anderer bei. Unsachgemäße Entsorgung gefährdet die Umwelt und die Gesundheit. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, Entsorgungseinrichtungen oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

1.1.5 Identifikation des Geräts

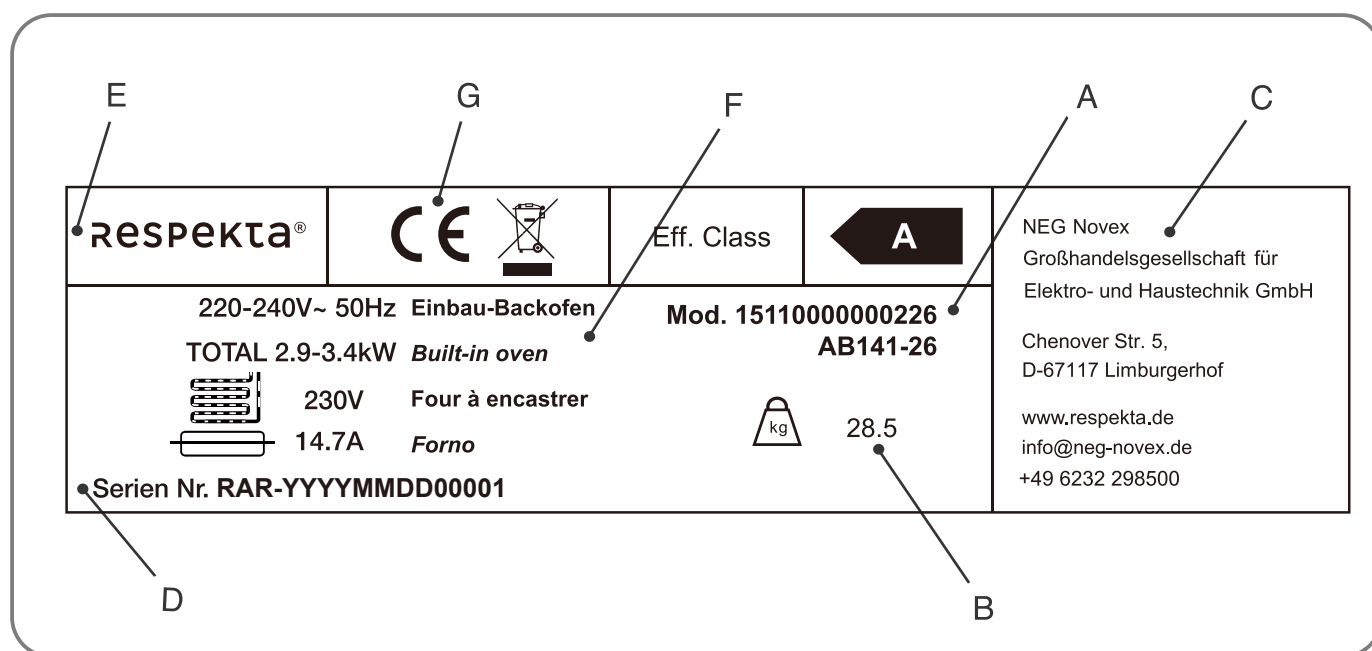


Abb. 1.1

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

- A - Modell
- B - Gewicht
- C - Angaben zum Hersteller
- D - Seriennummer
- E - Hersteller
- F - Beschreibung
- G - CE-Kennzeichnung



HINWEIS: Es wird empfohlen, die Daten und Seriennummern des Geräts zu notieren, um sie bei Bedarf schneller zur Hand zu haben.



HINWEIS: Für einen effizienten Kundendienst und Ersatzteilservice geben Sie bitte immer die auf diesem Schild aufgeführten Daten an.

Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild des Geräts ist im unteren Bereich angebracht.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der hier beschriebenen Geräte, auf welche sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits-, Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen, und dass die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäß ausgestellte CE-Konformitätserklärung zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können. Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

1.1.6 Garantiebedingungen

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den Käufer verursacht werden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Unabhängig von der gesetzlichen 6-monatigen Gewährleistungspflicht des Verkäufers/Händlers leistet der Hersteller eine Garantie für fehlerfreies Material und fehlerfreie Produktion über einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung. Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen. Nur wenn mit Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer innerhalb der Garantiefrist von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadensersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, sind ausgeschlossen

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen. Die Garantie ist innerhalb der Bundesrepublik Deutschland gültig.

2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.1 Wichtige Hinweise

	GEFAHR: Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.
	GEFAHR: Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher. Werden beim Garen von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein) zugegeben, ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Es ist daher nicht auszuschließen, dass sich die entstehenden Dämpfe bei Kontakt mit den Heizelementen entzünden können.
	GEFAHR: Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in oder in die Nähe des Geräts. Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Geräts, da dies zu Verbrennungen führen kann. Vermeiden Sie den Kontakt mit Geweben oder anderen brennbaren Materialien, bis alle Komponenten des Geräts vollständig abgekühlt sind.
	GEFAHR: Gefahr durch heiße Bereiche. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür extrem heiß. Die Heizelemente nicht berühren.
	GEFAHR: Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.
	GEFAHR: Setzen Sie das Gerät nicht den Witterungseinflüssen wie Regen oder Sonnenlicht aus.
	GEFAHR: Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln in Dosen oder hermetisch dichten Behältern. Der Druck, der sich in solchen Behältern entwickelt, kann zu einer Explosion führen, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.
	ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Um die Effizienz und Sicherheit des Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, sich nur an die vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentren zu wenden und im Falle eines Bruchs oder einer Störung nur Originalersatzteile zu verwenden.
	ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild des Backofens mit dem Stromnetz des Hauses, in dem er installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.

	ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den Anschluss an das Stromnetz verwenden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt montiert ist. Wenn ungeeignete Netzkabel oder freiliegende Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzt werden. Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist. Stellen Sie sicher, dass ein Schutz installiert ist, der das direkte Berühren der Kabel verhindert. Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel. Wenn die Steckdose locker ist, schließen Sie den Netzstecker Ihres Gerätes nicht an. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen wollen. Ziehen Sie immer den Netzstecker. Der Temperaturfühler ist ein Teil des Thermostats, der bei Beschädigung in der Regel von einem Fachmann ausgetauscht werden muss. Beschädigen Sie nicht den Netzstecker (falls vorhanden) oder das Netzkabel. Wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst oder einen Fachtechniker, um das beschädigte Netzkabel auszutauschen.
	ACHTUNG: Stecken Sie den Stecker erst nach erfolgter Installation des Geräts in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Gerätestecker nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.
	ACHTUNG: Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
	ACHTUNG: Die elektrische Anlage muss eine Trennvorrichtung haben, durch die das Gerät allpolig von der Stromversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit Kontakten mit einem Querschnitt von mindestens 3 mm ausgestattet sein.
	ACHTUNG: Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommen. Achten Sie darauf, dass die Netzkabel anderer Haushaltsgeräte nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.
	ACHTUNG: Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
	ACHTUNG: Die Lüftungs- oder Wärmeableitungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.
	ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts angegeben ist.
	ACHTUNG: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstservice oder auf jeden Fall von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.

	ACHTUNG: Dafür sorgen, dass Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt, um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht unsachgemäß verwenden. Potenziell gefährliche Teile müssen gesichert werden, wenn das Gerät nicht mehr in Gebrauch ist.
	ACHTUNG: Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
	ACHTUNG: Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien (Beutel, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
	ACHTUNG: Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
	ACHTUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder während des Abkühlens vom Gerät fern. Die zugänglichen Teile sind heiß.
	ACHTUNG: Die Scharniere der Backofentür können beschädigt werden, wenn zu viel Gewicht auf ihnen lastet. Stellen Sie keine schweren Behälter auf die geöffnete Backofentür und stützen Sie sich nicht auf derselben ab, wenn Sie das Innere des Backofens reinigen. Steigen Sie niemals auf die offene Backofentür und lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen.
	ACHTUNG: Die Benutzung des Geräts durch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen ist nur unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen zulässig.
	ACHTUNG: Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).
	ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es ausgeschaltet ist.
	ACHTUNG: Kein beschädigtes Gerät verwenden.
	ACHTUNG: Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff.
	ACHTUNG: Bei Fehlfunktion des Geräts ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne die Hilfe eines qualifizierten Technikers zu installieren/reparieren. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn Sie Zweifel an der korrekten Funktionsweise des Geräts haben.

	ACHTUNG: Dieses Gerät ist ausschließlich zum Garen bestimmt. Jede andere Verwendung, wie z. B. das Beheizen eines Raumes, gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße Installation, Abänderungen auch nur eines einzigen Teils des Geräts, unsachgemäßen, falschen und unvernünftigen Gebrauch verursacht werden.
	ACHTUNG: Verwenden Sie bei der Installation oder dem Handling des Backofens immer die in den Seiten des Backofens eingelassenen Griffe, um Verletzungen von Personen oder Schäden am Backofen selbst zu vermeiden. Seien Sie aufgrund des Gewichts des Geräts besonders vorsichtig, wenn Sie es bewegen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.
	ACHTUNG: Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder wenn Sie mit Wasser in Berührung gekommen sind. Bedienen Sie das Gerät niemals mit bloßen Füßen.
	ACHTUNG: Benutzen Sie bei eingeschaltetem oder noch heißem Gerät immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Bleche/Behälter in den Ofen stellen oder aus ihm herausnehmen und achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
	ACHTUNG: Öffnen Sie am Ende des Garvorgangs vorsichtig die Backofentür und lassen Sie die heiße Luft oder den Dampf langsam entweichen.
	ACHTUNG: Fassen Sie den Griff der Backofentür immer in der Mitte an, da die Enden desselben durch die entweichende Heißluft heiß sein können.
	ACHTUNG: Garen Sie die Speisen nicht in direktem Kontakt mit den Grillrosten und Fettpfannen.
	WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der Anschluss an das Stromnetz müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Getränken oder Lebensmitteln.
	WICHTIGER HINWEIS: Legen Sie den Backofen nicht mit Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behälter auf den Boden des Backofens, da die Auskleidung mit Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Garvorgang behindert und die Emaille beschädigt.
	WICHTIGER HINWEIS: Ziehen Sie keine Töpfe oder Pfannen über den Boden des Ofens, da dies die Emaille beschädigen könnte.

	WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Nachdem der Backofen ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
	WICHTIGER HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
	WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus. Vergewissern Sie sich, dass die Drehknöpfe bei Nichtgebrauch des Geräts auf „0“ stehen.
	WICHTIGER HINWEIS: Nachdem Sie den Backofen aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie ihn auf Unversehrtheit. Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an das RESPEKTA-Service-Netz.
	WICHTIGER HINWEIS: Die Mindestabstände zu anderen Geräten müssen eingehalten werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie vor der Installation und dem Gebrauch, dass die im Gerät angegebene Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit der Spannung und Frequenz der Wohnung übereinstimmt, in der es installiert werden soll.
	WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um einen Verschleiß der Oberflächen zu vermeiden.
	WICHTIGER HINWEIS: Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Ziehen Sie den Netzstecker und schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.
	WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keine Dampfreiniger zum Reinigen des Geräteinnenraums. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Reinigen Sie die Oberfläche des Backofens nur mit pH-neutralen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
	WICHTIGER HINWEIS: Alle Zubehörteile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen vor der Verwendung gründlich mit geeigneten Produkten gereinigt werden.
	HINWEIS: Lesen Sie die Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Backofen installieren und/oder benutzen.



HINWEIS: Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch.



HINWEIS: Der Backofen ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
Die in dieser Unterlage beschriebenen Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Sie sind nur für den Gebrauch im Haushalt konzipiert.



HINWEIS: Dieses Gerät entspricht den Normen für die elektromagnetische Sicherheit.



HINWEIS: Zur Inanspruchnahme der Garantie ist der Garantieschein und die Kaufquittung vorzulegen. Andernfalls wird die Garantie nicht geleistet.

2.2 Hinweise zum Umweltschutz

2.2.1 Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Vorschriften.



WICHTIGER HINWEIS: Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Teile aus Polystyrol usw.) stellt eine Gefahrenquelle für Kinder dar. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial deshalb außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

2.2.2 Entsorgung



WICHTIGER HINWEIS: Entsorgen Sie Ihr Altgerät gemäß den gesetzlichen Bestimmungen. Vor der Entsorgung muss das Gerät durch Abschneiden des Stromkabels untauglich gemacht werden. Zur Entsorgung ist das Gerät bei den zuständigen Sammelstellen abzugeben.

3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

3.1 Technische Daten

3.1.1 Modell 15110000000226 (AB141-26)



Abb. 3.1

Modell Nr.		15110000000226 (AB141-26)
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	Respekta
Produktfamilie		Einbaubackofen
Produktbeschreibung		Elektrischer Einbaubackofen, 60 cm
Backofentyp (Elektro/Gas)		elektrisch
Nutzbare Kapazität des Ofeninnenraums	Liter	72

Eigenschaften

Modell Nr.		15110000000226 (AB141-26)
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/50Hz
Nennleistung	Watt	2900-3400
Energieeffizienzklasse		A
Energieverbrauch während des normalen Betriebs	kWh/ Zyklus	0,92
Energieverbrauch während des Umluftbetriebs	kWh/ Zyklus	0,78
Elektrische Gesamtleistung	kW	2,9-3,4
Länge des Netzkabels	mm	1500
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		mit Stecker
Ofenbedienung (mechanisch/ analog/digital/Full-Touch)		mechanisch
Garmodus (Natürliche Konvektion/ Umluft, usw.)		Umluft
Backofenraum		Flache Wände mit herausnehmbaren Seitenschienen
Anzahl Drehknöpfe		2
Drehknopftyp		„Push-Pop“
Funktion Ofenklappe offen/ geschlossen		Standard
Anzahl Ofenklappenglasscheiben		2
Innenglasscheibentyp: feststehend/abnehmbar		abnehmbar
Betriebstemperatur	C°	60-250
Grilltyp		elektrisch
Grillheizwiderstand	W	1300 + 1100
Oberer Heizwiderstand	W	1300 + 1100
Unterer Heizwiderstand	W	1000
Lüfter Heizwiderstand	W	1800
Anzahl Umwälzlüfter	n°.	1
Gleitführungen	Ja/ Nein	Ja
Flache Wände mit abnehmbaren Seitenhalterungen	Ja/ Nein	Ja
Ofenthermostat	Ja/ Nein	Ja
Ofenbeleuchtung / Typ	Ja/ Nein	Ja, G9 25W
Anzahl Fettpfannen		1, emailliert

Anzahl Einschübe		1 Einschubebene verchromtes Gitterrost
Abmessungen des Gerätes (Länge-Tiefe-Höhe)	mm	594 x 521 x 594 (ohne Griff/Drehknöpfe)
Nettogewicht	kg	28,5
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	31,5
Abmessungen der Verpackung (Länge-Tiefe-Höhe)	mm	639 x 579 x 658

Ofenfunktionen

Modell Nr.		15110000000226 (AB141-26)
Anzahl Garfunktionen		10
Ofenfunktionen (Symbol und Beschreibung)		Beleuchtung
		Auftauen
		Statisch, Oberhitze und Unterhitze per Konvektion
		Umluft, Oberhitze und Unterhitze, schnelles Garen
		Heißluft, Gebäck
		Umluftgrill, schnelles Erhitzen
		Kleiner Grill
		Großer Grill
		Großer Umluftgrill
		Umluft-Unterhitze, langsames Garen Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung

Weitere Funktionen

Modell Nr.		15110000000226 (AB141-26)
Garzeit-Timer	Ja/ Nein	Ja, Touch-Tasten, weiß Display
Minutenzählerdrehknopf	Ja/ Nein	Nein
Kühllüfter	Ja/ Nein	Ja
Leuchte Thermostat eingeschaltet/ ausgeschaltet	Ja/ Nein	Ja
Dampfaustragung	Ja/ Nein	Nein

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		15110000000226 (AB141-26)
Drehspieß (inklusive/nicht inklusive)		nicht inklusive
Gleitführungen (inklusive/nicht inklusive)		inklusive, 2
Fettpfannen (inklusive/nicht inklusive)		inklusive, 1, emailliert
Grillroste (inklusive/nicht inklusive)		inklusive, 1, verchromtes

RESPEKTA

3.2 Elektrischer Schaltplan

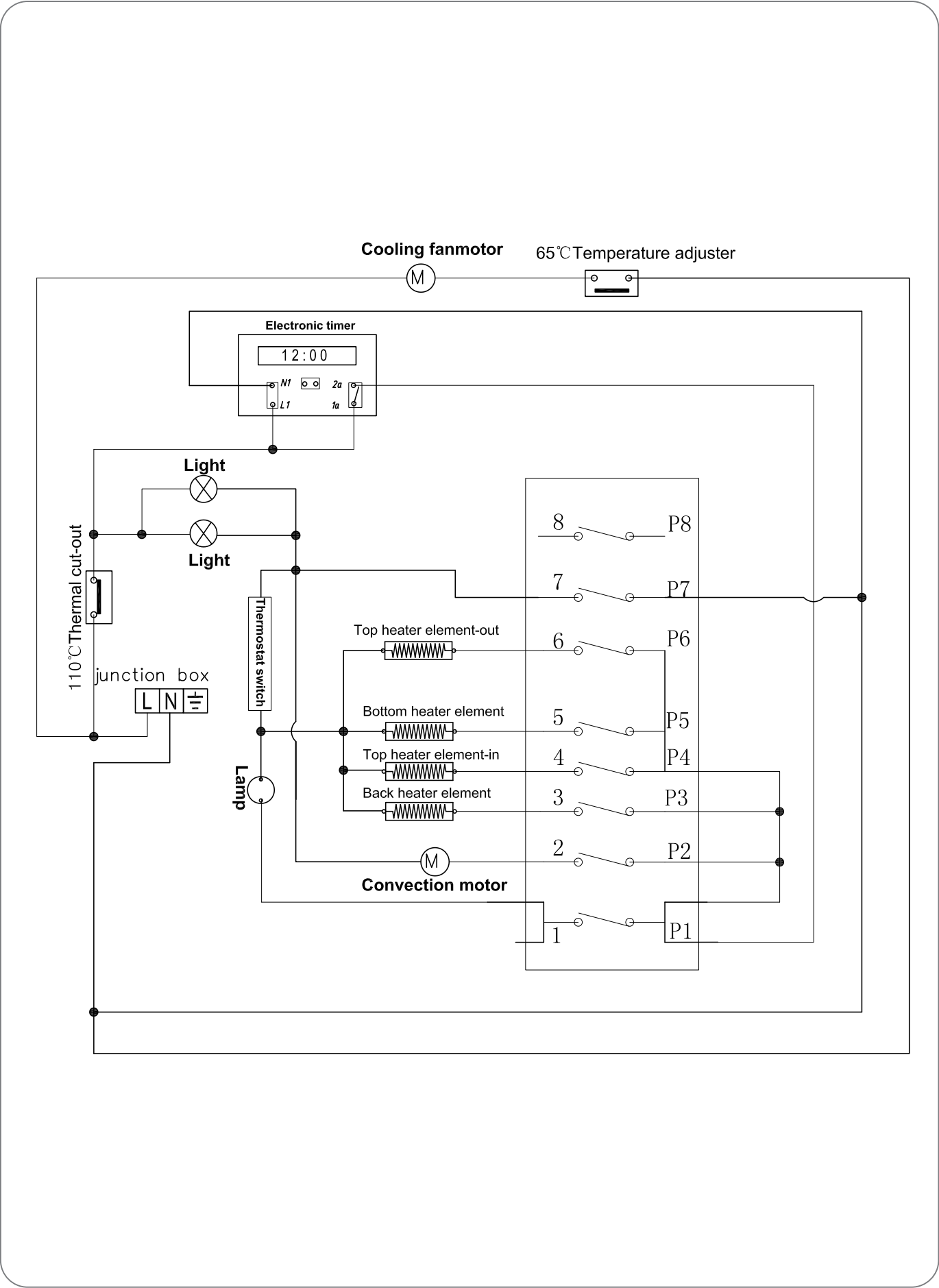


Abb. 3.2

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge

	GEFAHR: Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher. Werden beim Garen von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein) zugegeben, ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Es ist daher nicht auszuschließen, dass sich die entstehenden Dämpfe bei Kontakt mit den Heizelementen entzünden können.
	GEFAHR: Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in oder in die Nähe des Geräts. Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Geräts, da dies zu Verbrennungen führen kann. Vermeiden Sie den Kontakt mit Geweben oder anderen brennbaren Materialien, bis alle Komponenten des Geräts vollständig abgekühlt sind.
	GEFAHR: Gefahr durch heiße Bereiche. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür extrem heiß. Die Heizelemente nicht berühren.
	ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	ACHTUNG: Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).
	WICHTIGER HINWEIS: Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung des Backofens. WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.
	WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie, ob der Backofen während des Transports beschädigt wurde.
	WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einem Fachtechniker ausgeführt werden.

4.1.1 Vor dem ersten Gebrauch

Dieser Multifunktionsbackofen vereint die Vorteile traditioneller Backöfen mit natürlicher Konvektion mit denen modernster Umluftmodelle in einem einzigen Gerät. Es ist ein äußerst vielseitiges Gerät, bei dem Sie einfach und sicher verschiedene Garmodi wählen können.



WICHTIGER HINWEIS: Vor dem Gebrauch müssen alle Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und handelsüblichem Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, lassen Sie ihn ca. eine halbe Stunde lang im leer laufen (230 °C) und lassen Sie dabei möglichst die Küchenfenster geöffnet. Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, gibt er unangenehme Gerüche ab, die durch Produktionsrückstände wie Fette, Öle oder Harze verursacht werden. Nach Ablauf der angegebenen Zeit ist der Ofen für den ersten Einsatz bereit.



WICHTIGER HINWEIS: Positionieren Sie beim Grillen von Speisen oder bei Verwendung des Drehspießes (nur bei einigen Modellen verfügbar) die mitgelieferte Fettpfanne im unteren Einschub, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten und/oder Fett auf den Boden des Backofens tropfen. Verwenden Sie für alle anderen Arten des Garens niemals den unteren Einschub und stellen Sie niemals etwas auf den Boden des Ofens, wenn dieser in Betrieb ist, da dies die Emaille beschädigen könnte. Stellen Sie Töpfe (Pfannen, Alufolie usw.) auf den in die Backofenschienen eingeschobenen Grillrost.

4.1.2 Geeignete Töpfe, Pfannen und Behälter

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie wissen, welche Behälter in den Ofen gestellt werden können.

Aluminiumbackbleche/-formen ermöglichen ein schnelles Garen der Speisen, da Aluminium ein Material ist, das die Wärme schnell aufnimmt und im gesamten Bereich verteilt.

Edelstahlformen sind haltbarer als Aluminiumformen. Da es sich jedoch um ein härteres und widerstandsfähigeres Material handelt, heizen sie sich nur langsam auf und die Wärme verteilt sich nicht so schnell über die gesamte Form.

Blechbackformen (die heute kaum noch verwendet werden) ermöglichen ein gleichmäßiges Garen von Speisen, aber die Reinigung/die Pflege ist kompliziert.

Formen aus Glasporzellan (für hohe Temperaturen) gewährleisten ein gutes Garen.

Formen aus gehärtetem Glas (normales Glas würde platzen) gewährleisten ein gutes Garen.

Spezielle Silikonformen, die ein gutes Backen garantieren, leicht abwaschbar sind und in vielen Formen angeboten werden, sind besonders geeignet für Kuchen und Gebäck.

Backofenpapier wird verwendet, um zu verhindern, dass die Speisen am Blech haften. Es ist ratsam, 220 °C nicht zu überschreiten, da ab dieser Temperatur die Speisen mit unerwünschten Substanzen kontaminiert werden könnten.



HINWEIS: Ziehen Sie keine Töpfe oder Pfannen über den Boden des Ofens, da dies die Emaille beschädigen könnte.

4.2 Gebrauch des Backofens

4.2.1 Backofenelemente

1511000000226 (AB141-26)

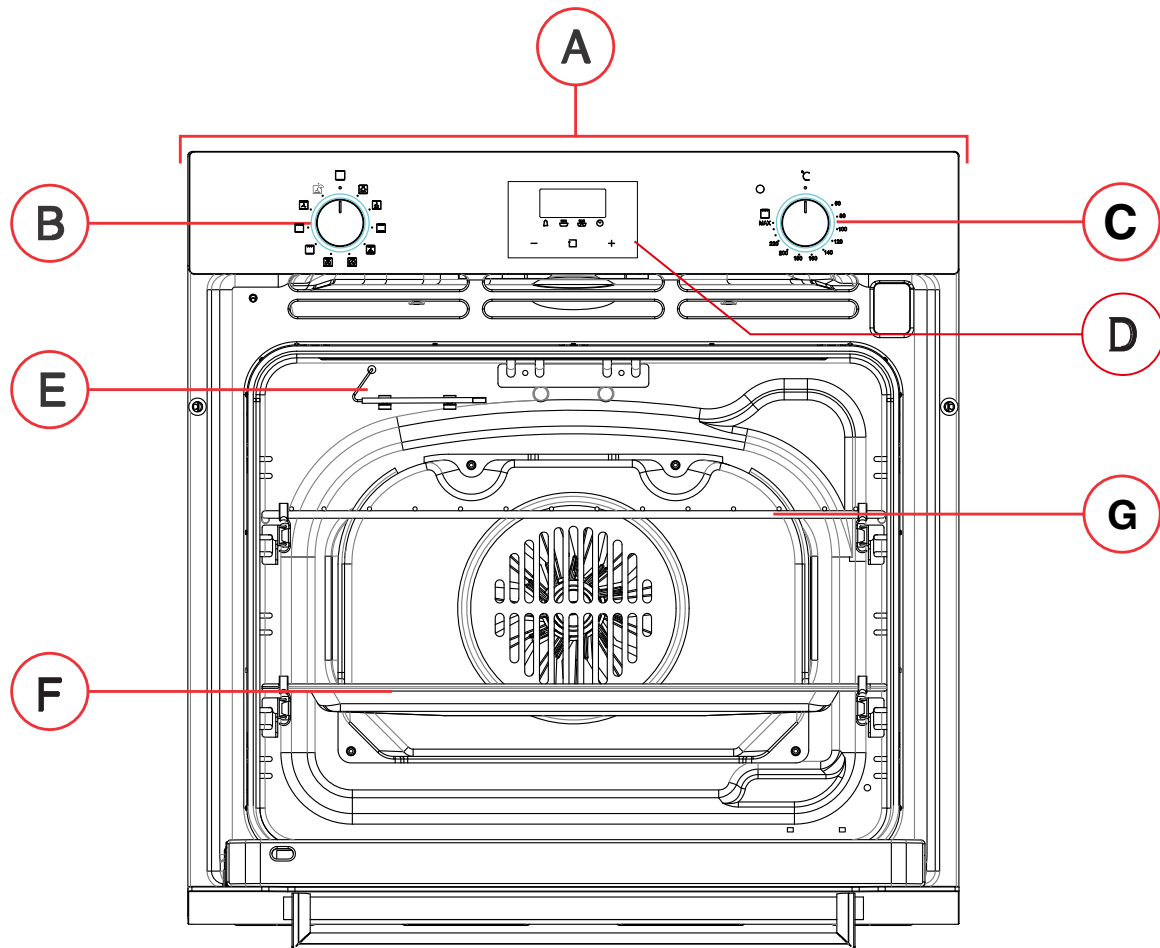


Abb. 4.1

- A - Bedienfeld
- B - Drehknopf zur Auswahl des Garmodus
- C - Drehknopf zur Auswahl der Gartemperatur
- D - **Digitales Display (Timerfunktion)**
- E - Backofenlampe
- F - Fettpfanne
- G - Grillrost

4.2.2 Garfunktionen

Drehknopf zur Auswahl des Garmodus

Drehen Sie den Bedienknopf (B), um die Garfunktion auszuwählen.

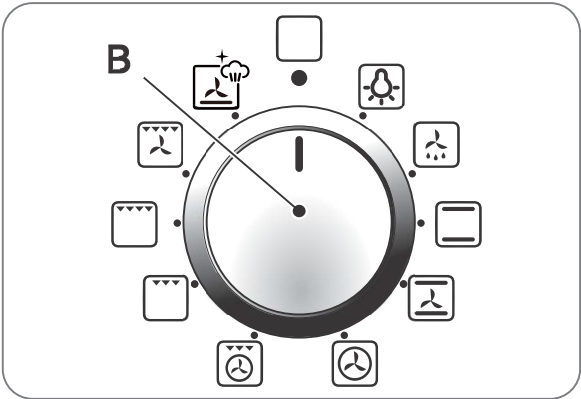


Abb. 4.2

Thermostatknopf

Drehen Sie den Bedienknopf (C), um die gewünschte Temperatur einzustellen.

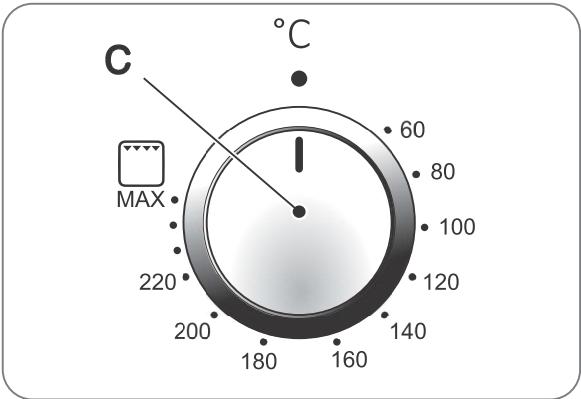


Abb. 4.3

	HINWEIS: Die Einstellungen können auch während des Betriebs geändert werden.
--	---

	HINWEIS: Die Drehknöpfe sind vom Typ "Push-Pop": drücken, drehen und in der gewünschten Position loslassen.
--	--

Funktion	Beschreibung	Vorgeschlagene Temperatur (°C)
Drehknopf (B)		Drehknopf (C)
	Beleuchtung Stellen Sie den Drehknopf (B) auf das entsprechende Symbol, um die Beleuchtung einzuschalten. Die Lampe beleuchtet den Ofen und bleibt eingeschaltet, wenn eines der Heizelemente des Ofens eingeschaltet ist.	

	Auftauen Der Lüfter am Boden des Backofens lässt die Luft mit Raumtemperatur um die aufzutauenden Lebensmittel zirkulieren. Dieser Modus wird zum Auftauen aller Arten von Lebensmitteln empfohlen, insbesondere von empfindlichen Lebensmitteln, die keine Hitze benötigen, wie z. B.: Eiskuchen, Sahnedesserts, Obstkuchen. Durch den Einsatz des Lüfters wird die Auftauzeit halbiert. Bei Fleisch, Fisch und Brot können Sie den Vorgang beschleunigen, indem Sie den Modus „Heißluft“ verwenden und die Temperatur auf 80°C-100°C einstellen.	zwischen 40 °C und Max
	Statisch , Unterhitze und Oberhitze durch Konvektion. Bei dieser Einstellung werden die oberen und unteren Heizelemente eingeschaltet. Dies ist der klassische, herkömmliche Backofen, der perfektioniert wurde, um die Wärmeverteilung zu verbessern und den Energieverbrauch zu senken. Der Konvektionsbackofen ist nach wie vor unübertroffen, wenn es darum geht, Gerichte wie Kohl mit Rippchen, Kabeljau nach spanischer Art, Stockfisch nach Ancona-Art, zarte Kalbsschnitzel mit Reis usw. zuzubereiten. Hervorragende Ergebnisse werden auch bei der Zubereitung von Kalb- oder Rindfleischgerichten (Schmorbraten, Eintöpfe, Gulasch, Wild, Schinken usw.) erzielt, die langsam geschmort werden müssen. Verwenden Sie beim Garen im Konvektionsmodus jeweils immer nur eine Fettpfanne oder einen Grillrost, da sonst die Wärmeverteilung ungleichmäßig ist. Durch Nutzen der verschiedenen Höhen können Sie die Hitzeintensität zwischen dem oberen und unteren Teil des Ofens verteilen.	zwischen 60 °C und Max
	Umluft , Unterhitze und Oberhitze, schnelles Garen. Die oberen und unteren Heizelemente sowie der Lüfter schalten sich ein und sorgen für eine konstante und gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Backofen. Dieser Modus empfiehlt sich besonders für das schnelle Garen von vorverpackten Lebensmitteln (da kein Vorheizen erforderlich ist), wie z. B. Tiefkühlkost oder vorgekochte Lebensmittel. Die besten Ergebnisse beim Garen mit dem Modus „Umluft“ werden erzielt, wenn nur ein Einschub verwendet wird (der zweite von unten), siehe „Richtwerttabelle der Garzeiten“.	zwischen 60 °C und Max
	Heißluft , Gebäck. Das hintere Heizelement sowie der Lüfter schalten sich ein und sorgen für eine konstante und gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Backofen. Dieser Modus ist ideal zum Backen und Garen empfindlicher Speisen, insbesondere von Kuchen, die aufgehen müssen, und zum gleichzeitigen Backen von Gebäck auf 3 Einschubebenen. Hier einige Beispiele: Profiteroles, süßes und herzhaftes Gebäck, Windbeutel, Schweizer Rolle und kleine Portionen gratiniertes Gemüse usw.	zwischen 60 °C und Max

	Umluftgrill, schnelles Erhitzen Die oberen und runden Heizelemente sowie der Lüfter schalten sich ein. Da die Hitze im gesamten Ofen konstant und gleichmäßig bleibt, gart und bräunt die Luft die Speisen gleichmäßig über ihre gesamte Oberfläche. Mit diesem Modus ist es auch möglich, mehrere Gerichte gleichzeitig zu garen, vorausgesetzt, die jeweiligen Gartemperaturen sind gleich. Es können maximal 2 Grillroste gleichzeitig verwendet werden, wenn Sie die Anweisungen im Abschnitt „Garen auf mehreren Grillrosten“ befolgen. Dieser Modus empfiehlt sich besonders für Gerichte, die überbacken werden müssen, oder für solche, die eine wesentlich längere Garzeit benötigen, wie z. B. Lasagne, Brathähnchen und Kartoffeln usw. Die hervorragende Wärmeverteilung ermöglicht außerdem niedrigere Temperaturen beim Braten, was zu einem geringeren Flüssigkeitsverlust (Saucen), zarterem Fleisch und geringerem Gewichtsverlust des Bratens führt. Der Modus „Umluftgrill“ eignet sich besonders für das Garen von Fisch, der mit einer begrenzten Menge an Gewürzen zubereitet werden kann und so seinen Geschmack und sein Aussehen behält. Hervorragende Ergebnisse lassen sich beim Garen von Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Paprika usw. erzielen. Dessert: Dieser Modus eignet sich auch hervorragend zum Backen von Hefekuchen. In diesem Modus können Sie auch Fleisch und Brot schnell auftauen, indem Sie die Temperatur auf 80 °C einstellen. Zum Auftauen empfindlicherer Lebensmittel stellen Sie die Temperatur auf 60 °C ein oder verwenden nur die Kaltluftumwälzung, indem Sie den Thermostat auf 0 °C einstellen.	zwischen 60 °C und Max
	Kleiner Grill Das mittlere obere Heizelement schaltet sich ein. Bei der Funktion „Kleiner Grill“ wird die Strahlungshitze des leistungsstarken oberen Heizelements auf das Grillgut gerichtet. Sie können die Funktion „Grill“ für zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsetoast und andere schnell zubereitete Speisen verwenden. Bei geschlossener Backofentür garen. Heizen Sie den Grillrost für 3 Minuten vor, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. So bleiben die natürliche Saftigkeit Steaks, Rippchen usw. erhalten, was zu einem besseren Geschmack führt. Den Grillrost in einen der beiden oberen Einschübe einführen.	zwischen 60 °C und Max
	Großer Grill Die inneren und äußeren oberen Heizwiderstände schalten sich ein. Bei der Funktion „Großer Grill“ wird die Strahlungshitze der zwei leistungsstarken oberen Heizelemente auf das Grillgut gerichtet. Sie können die Funktion „Großer Grill“ für zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsetoast und andere schnell zubereitete Speisen verwenden. Bei geschlossener Backofentür garen. Mit „Großer Grill“ können Sie die große Heizfläche maximal ausnutzen, um schneller zu garen als mit der Funktion „Kleiner Grill“. Heizen Sie den Grillrost für 3 Minuten vor, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. So bleiben die natürliche Saftigkeit Steaks, Rippchen usw. erhalten, was zu einem besseren Geschmack führt.	zwischen 60 °C und Max

	Großer Umluftgrill Die inneren und äußeren oberen Heizwiderstände schalten sich zusammen mit dem Lüfter ein. Diese Kombination von Eigenschaften erhöht die Wirksamkeit der unidirektionalen Wärmestrahlung der Heizelemente mittels der Zwangs-Luftzirkulation im gesamten Ofen. So wird verhindert, dass die Speisen an der Oberfläche verbrennen, und die Hitze kann direkt in die Lebensmittel eindringen. Hervorragende Ergebnisse werden mit Fleisch- und Gemüsespießen, Würstchen, Lammkoteletts, Hähnchen in scharfer Soße, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt. Die Speisen im Moduls „Umluftgrill“ bei geschlossener Backofentür garen. Dieser Modus ist auch ideal zum Garen von Fischsteaks wie Schwertfisch, gefüllte Sepien usw.	zwischen 60 °C und Max
	Umluft-Unterhitze, langsames Garen Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung Das untere Heizelement und der Lüfter schalten sich ein. Geeignet für Pizza, Gebäck, Kuchen und nicht trockene Desserts auf dem Blech oder in Formen. Sehr gute Ergebnisse werden auch beim Garen mit Unterhitze erzielt. Es ist ratsam, das Blech auf eine niedrige Stufe zu stellen. Details zur Verwendung dieser Funktion als Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung finden Sie in 4.2.8.	zwischen 60 °C und 220°C

4.2.3 Timer-Display

1511000000226 (AB141-26)

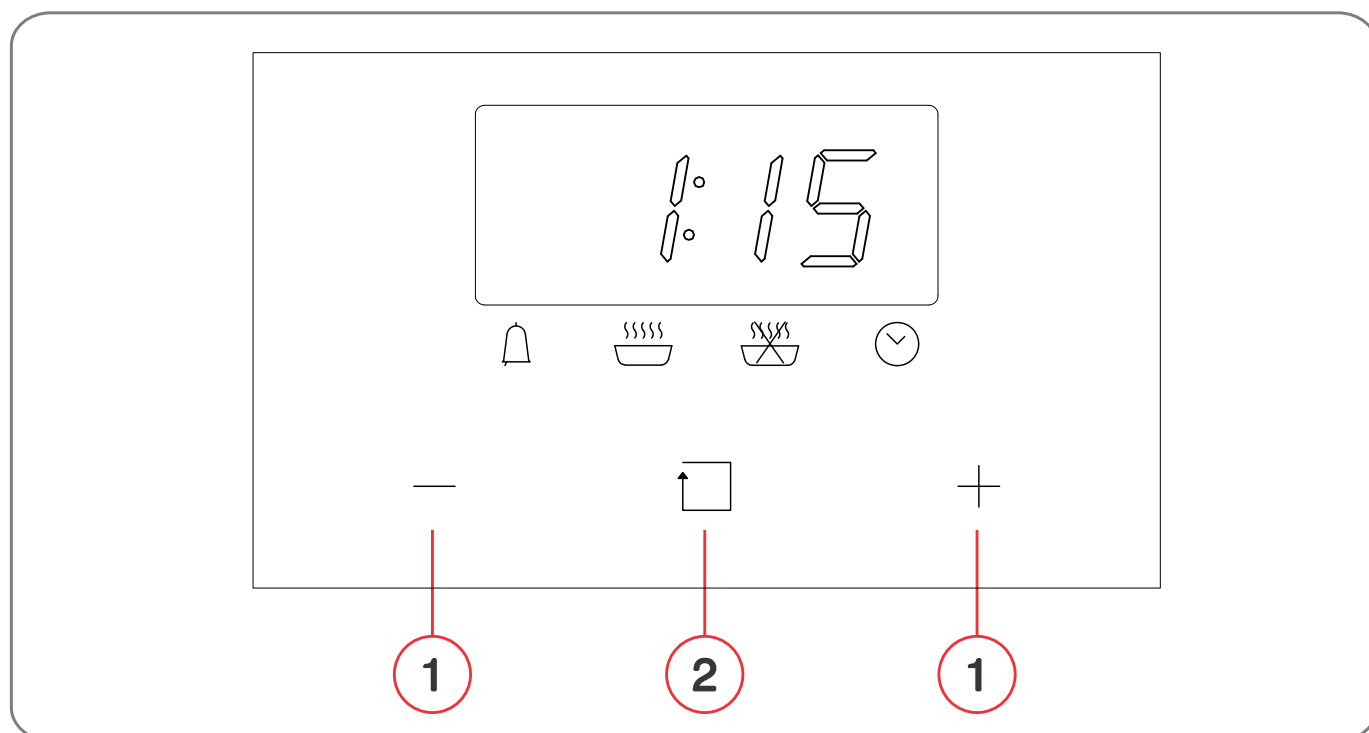


Abb. 4.4

- 1 - Erhöht/verringert den angewählten Parameter
- 2 - Funktionswahl

4.2.4 Einstellung der Uhr

Die Uhr muss vor der Inbetriebnahme des Ofens eingestellt werden.

Beim ersten Anschluss des Geräts an die Stromversorgung oder nach einer Unterbrechung der Stromversorgung blinkt das Symbol "".

Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die korrekte Uhrzeit einzustellen. Nach etwa fünf Sekunden hört die Kontrollleuchte auf zu blinken und das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

Zum Ändern der Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt die Funktionswahltaste "" drücken, bis das Symbol "" zu blinken beginnt, dann die Taste "+" oder "-" zum Einstellen der korrekten Uhrzeit verwenden.

4.2.5 Manuelles Garen (ohne Verwendung des Garprogramms)

Zum Einschalten und Verwenden des Backofens im manuellen Modus (mit Ausschluss des Garprogramms) genügt es, den Drehknopf zur Auswahl des Garmodus (**B, Abb. 4.2**) in die gewünschte Position zu stellen und dann die Temperatur mit dem Thermostatdrehknopf (C, Abb. 4.3) einzustellen.

Zum Ausschalten des Backofens drehen Sie beide Knöpfe auf Position „0“.

4.2.6 Garen mit Timer

Automatische Einstellung (stellt die Garzeit und das Garzeitende ein)

- 1 - Drücken Sie wiederholt die Funktionswahltaste "", bis das Symbol "" zu blinken beginnt, und drücken Sie dann die Taste „+“ oder „-“, um die Garzeit einzustellen;
- 2 - Drücken Sie wiederholt die Funktionswahltaste "", bis das Symbol "" zu blinken beginnt, und drücken Sie dann die Taste „+“ oder „-“, um das Garzeitende einzustellen;
- 3 - Stellen Sie mit dem Drehknopf zur Auswahl des Garmodus (**B, Abb. 4.2**) die gewünschte Garfunktion ein und verwenden Sie den Drehknopf (C, Abb. 4.3), um den Thermostat einzustellen.

Nach diesen Einstellungen blinken auf dem Display die Symbole "" und "" und zeigen damit an, dass der Garvorgang eingestellt ist.

Beispiel: Das Essen soll 45 Minuten lang gegart werden und der Timer stoppt um 14:00 Uhr.

Drücken Sie wiederholt die Funktionswahltaste "", bis das Symbol "" zu blinken beginnt, und stellen Sie dann die Garzeit auf 45 Minuten ein;

Drücken Sie wiederholt die Funktionswahltaste "", bis das Symbol "" zu blinken beginnt, und stellen Sie dann das Garzeitende auf 14:00 Uhr ein.

Nach diesen Einstellungen erscheinen auf dem Display die eingestellte Zeit (Stunden, Minuten) und das quadratische Funktionswahlsymbol, das anzeigt, dass die Gareinstellung automatisch gespeichert wurde.

Wenn der Timer 13:15 Uhr anzeigt (zwischen 14 und 15 Minuten), schaltet sich der Backofen automatisch ein. Während des Garvorgangs blinkt das quadratische Funktionswahlsymbol weiter.

Wenn der Timer 14:00 Uhr anzeigt, schaltet sich der Backofen automatisch aus. Der Alarm ertönt, das quadratische Funktionswahlsymbol blinkt, zum Stummschalten des Alarms drücken Sie eine beliebige Taste, nach einer Minute schaltet sich der Alarm automatisch ab.

Halbautomatische Einstellung (Einstellung von Garzeit oder Garzeitende)

- Einstellung der Garzeit

1A - Stellen Sie die Garzeit ein (maximal 10 Stunden). Drücken Sie wiederholt die Funktionswahltaste

", bis das Symbol " " zu blinken beginnt, und drücken Sie dann die Taste „+“ oder „-“, um die Garzeit einzustellen;

2A - Schalten Sie den Backofen sofort ein, das Symbol " " beginnt zu blinken. Wenn die Garzeit beendet ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, das Symbol " " blinkt und der Alarm ertönt. Zum Stummschalten des Alarms drücken Sie eine beliebige Taste, nach einer Minute schaltet sich der Alarm automatisch ab.

- Einstellung des Garzeitendes

1B - Stellen Sie das Ende der Garzeit ein (maximal bis 23:59 Uhr). Drücken Sie wiederholt die

Funktionswahltaste ", bis das Symbol " " zu blinken beginnt, und drücken Sie dann die Taste „+“ oder „-“, um das Garzeitende einzustellen;

2B - Schalten Sie den Backofen sofort ein, das Symbol " " beginnt zu blinken. Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, das Symbol " " blinkt und der Alarm ertönt. Zum Stummschalten des Alarms drücken Sie eine beliebige Taste, nach einer Minute schaltet sich der Alarm automatisch ab.



WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Nachdem der Backofen ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer und Fett entfernen. Trocknen Sie den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.



HINWEIS: Befindet sich der Timer in Position „0“, kann die eingestellte Garmethode durch Drücken einer beliebigen Funktionstaste angezeigt werden. Wenn Sie den Gartimer auf die aktuelle Zeit einstellen, können Sie den eingestellten Garvorgang abbrechen.

4.2.7 Einstellung des Minutenzählers (Timer)

Das längste Zeitintervall, das eingestellt werden kann, beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

- 1 - Zum Einstellen der Uhrzeit drücken Sie die Funktionswahltaste " " so oft, bis das Symbol " " zu blinken beginnt, und drücken Sie dann die Taste „+“ oder „-“, um die gewünschte Zeit einzustellen, die dann auf dem Display erscheint;
- 2 - Nach der Einstellung der Zeit (Stunden, Minuten) blinkt das Symbol " " und der Countdown beginnt. Sobald die eingestellte Zeit erreicht ist, blinkt das Symbol " " und der Alarm ertönt. Zum Stummschalten des Alarms drücken Sie eine beliebige Taste, nach einer Minute schaltet sich der Alarm automatisch ab.

Außenbelüftungssystem

Zum Kühlen der Außenseite des Geräts ist dieses Modell mit einem Gebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß ist.

Wenn das Gebläse eingeschaltet ist, können Sie einen Luftstrom spüren, der zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt.



HINWEIS: Nach Beendigung des Garvorgangs bleibt das Gebläse eingeschaltet, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

4.2.8 Garanleitungen

Der Backofen bietet eine große Auswahl an Garmodi, mit denen Sie jede Art von Gerichten optimal zubereiten können.

Die folgenden Angaben sind nur allgemeine Richtlinien, die je nach persönlicher Erfahrung variieren können.

Vorheizen

Wenn der Backofen vorgeheizt werden muss (in der Regel beim Garen von Hefegerichten), können

die Modi „Umluftgrill“  und „Umluft“  verwendet werden, um die gewünschte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen und Energie zu sparen. Nach dem Einschieben der Gerichte in den Ofen kann der entsprechende Garmodus gewählt werden.

Garen auf mehreren Einschüben

Wenn Sie Gerichte auf mehr als einer Einschubebene zubereiten möchten, verwenden Sie die Modi

„Heißluft“  oder „Umluftgrill“ , da nur diese Modi eine korrekte Zubereitung ermöglichen.

Wenn Sie empfindliche Gerichte auf mehreren Einschubebenen garen möchten, verwenden Sie die

Betriebsart „Heißluft“ , die es Ihnen ermöglicht, auf 3 Einschüben gleichzeitig zu garen (1., 3. und 5. von unten); einige Beispiele finden Sie in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“.

Wenn Sie andere Gerichte auf mehr als einer Einschubebene zubereiten, verwenden Sie den Modus

„Umluftgrill“  und berücksichtigen Sie dabei die folgenden Ratschläge:

- Der Ofen ist mit 5 Einschüben ausgestattet. Verwenden Sie beim Umluftgaren zwei der drei mittleren Einschübe; die heiße Luft strömt direkt auf die untersten und obersten Einschübe, sodass empfindliche Gerichte verbrennen können.
- Als Faustregel gilt: Verwenden Sie den 2. und 4. Einschub von unten, wobei Sie Lebensmittel, die mehr Hitze benötigen, auf die 2. Einschubebene von unten legen. Wenn Sie zum Beispiel einen Braten zusammen mit anderen Gerichten garen, platzieren Sie den Braten auf die 2. Einschubebene von unten und die empfindlicheren Gerichte auf die 4. Einschubebene von unten.
- Stellen Sie beim Garen von Lebensmitteln, die unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen benötigen, eine Temperatur ein, die in der Mitte zwischen den beiden erforderlichen Temperaturen liegt, und platzieren Sie die empfindlicheren Lebensmittel im vierten Einschub von unten und nehmen Sie die Lebensmittel, die eine kürzere Garzeit benötigen, zuerst aus dem Ofen.
- Verwenden Sie die Fettpfanne im unteren Einschub und den Grillrost im oberen Einschub.

Gebrauch des Modus „Umluft“

Funktional, schnell und praktisch für diejenigen, die Produkte in Fertigpackungen (wie Tiefkühlkost oder vorgekochte Lebensmittel) zusammen mit anderen Lebensmitteln verwenden. Einige Beispiele finden Sie in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“.

Verwendung des Modus „Kleiner Grill und großer Grill“

Verwenden Sie die Modi „Kleiner Grill“ und „Großer Grill“ und legen Sie das Grillgut in die Mitte des Grillrosts (3. oder 4. Einschub von unten), da nur der mittlere Teil des oberen Heizelements eingeschaltet wird.

Verwenden Sie den unteren Einschub (1. von unten) und platzieren Sie die mitgelieferte Fettpfanne, um das Fett aufzufangen und zu verhindern, dass es auf den Boden des Backofens tropft. Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir, den Thermostat auf den höchsten Wert zu stellen. Dies bedeutet jedoch nicht, dass nicht auch niedrigere Temperaturen verwendet werden können, indem man den Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur stellt.

Verwendung der Modi „Umluftgrill und Großer Umluftgrill“

Diese Modi sind äußerst nützlich für das schnelle Garen von Gerichten, da die Wärmeverteilung es ermöglicht, nicht nur die Oberfläche zu bräunen, sondern auch die Unterseite zu garen. So können Sie beispielsweise Lebensmittel am Ende des Garvorgangs bräunen und überbackene Nudeln gratinieren.

Wenn Sie diese Modi verwenden, schieben Sie den Grillrost in den 2. oder 3. Einschub des Backofens (von unten). Verwenden Sie den unteren Einschub (1. von unten) und platzieren Sie die mitgelieferte Fettpfanne, um das Fett aufzufangen und zu verhindern, dass es auf den Boden des Backofens tropft. Einige Beispiele sind in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“ aufgeführt.

Wir empfehlen, den Thermostat auf 200 °C einzustellen, da dies die effektivste Art ist, den die Infrarotstrahlen nutzenden Grillrost zu verwenden. Das bedeutet jedoch nicht, dass nicht auch niedrigere Temperaturen verwendet werden können, indem der Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur eingestellt wird.



HINWEIS: Im Allgemeinen werden bei der Verwendung der verschiedenen „Umluftgrill“-Modi die besten Ergebnisse erzielt, wenn der Grillrost in die unteren Einschübe geschoben wird. Um zu verhindern, dass Fett und Öl auf den Boden des Backofens tropfen, platzieren Sie eine Fettpfanne im ersten Einschub (von unten) des Backofens.

HINWEIS: Um zu verhindern, dass sich während des Garvorgangs zu viel Rauch im Ofen bildet, geben Sie Wasser in die Fettpfanne.

Dampfunterstützte Garfunktion

Sie können diese Funktion verwenden, um Pizzaböden, Torten und Kuchen zusätzlich zu bräunen, sowie zum garen von verschiedene Speisen mit einer Kombination aus Unterhitze und Dampf.

Wenn Sie möchten, können Sie die folgenden Schritte befolgen:

1 - Füllen Sie etwa 100 ml Wasser in die untere Kavität (Abb. 4.5).
Der ungefähre Fassungsvermögen des Hohlraums kann bis zu 200 ml betragen.



HINWEIS: Die Kapazität kann je nach Ofenmodell variieren.



HINWEIS: Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.



Abb. 4.5

2.- Aktivieren Sie den Steam Assist Modus und wählen Sie eine Temperatur von 200 °C aus.
Ungefähre Garzeit: 20 Minuten.

3.- Achten Sie darauf, am Ende des Garvorgangs das überschüssige Wasser aus dem Garraum zu entfernen.



HINWEIS: Sie können die Wassermenge, die Garzeit und die Temperatur je nach den Bedürfnissen der zuzubereitenden Speisen anpassen.



WICHTIGER HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das überschüssige Wasser entfernen.
Gefahr von Verbrennungen.

Dampfunterstützte Reinigung

Diese Funktion kann nur verwendet werden, um leicht zu reinigende Speisereste aus dem Inneren des Backofens zu entfernen. Sie ist nicht für hartnäckige Flecken geeignet. Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Backofen kalt ist.

1. Bitte leeren Sie den Backofen, bevor Sie ihn mit dieser Methode reinigen.

2. Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser (85%), weißem Essig (10%) und Geschirrspülmittel (5%) vor und sprühen Sie großzügig auf die Tür, die Seitenwände und die Rückwand des Backraums.

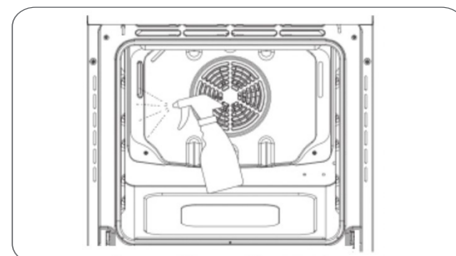


Abb. 4.6

3. Geben Sie 40 ml Wasser in den Boden des Garraums, wie in Abbildung 8 gezeigt. Gießen Sie 40 ml Wasser in den Boden der Kavität, wie in Abbildung 8 dargestellt.



Abb. 4.7

4. Schließen Sie die Tür. Wählen Sie die Reinigungsfunktion mit Dampf und stellen Sie die Temperatur auf 130 °C.

5. Schalten Sie den Backofen nach 18 Minuten aus.

6. Lassen Sie den Backofen auf eine sichere Temperatur abkühlen, bevor Sie ihn mit einem feuchten Tuch abwischen.



HINWEIS: Der Backofen sollte nur vorgeheizt werden, wenn dies im Rezept oder in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“ angegeben ist. Das Aufheizen des leeren Backofens verbraucht viel Energie. Wenn Sie also verschiedene Kuchen oder Pizzen nacheinander backen, können Sie viel Energie sparen, da der Ofen bereits aufgeheizt ist.



HINWEIS: Verwenden Sie dunkle silikonbeschichtete oder emaillierte Bleche, da diese eine gute Wärmeleitfähigkeit haben.



HINWEIS: Wenn Sie Backpapier verwenden, achten Sie darauf, dass es für hohe Temperaturen geeignet ist.



HINWEIS: Beim Garen von großen Fleischstücken oder Kuchen entsteht im Backofen eine größere Dampfmenge, was zur Bildung von Kondenswasser in der Backofentür führen kann. Dies ist eine normale Erscheinung, die den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Trocknen Sie nach dem Garen die Backofentür und das Glas ab.



HINWEIS: Gegen Ende der Garzeit können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die gespeicherte Wärme zu nutzen und so Energie zu sparen.

4.2.9 Richtwerttabelle der Garzeiten



HINWEIS: Die Werte in dieser Tabelle sind Richtwerte und können je nach Geschmack und persönlicher Erfahrung variieren.

Drehknopf zur Auswahl des Garmodus (B)	Lebensmittel	Gewicht (in kg)	Einschubposition (vom Boden ausgehend)	Vorheizen (Minuten)	Einstellung des Thermostatknopfes (C)	Garzeit (Minuten)
 Natürliche Konvektion	Ente	1	3	15	200	65-75
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Plätzchen (Mürbeteig)	-	3	15	180	15-20
	Mürbeteigtorten	1	3	15	180	30-35

 Umluftgrill	Pizza (in 2 Einschüben)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamm	1	2	10	180	50-60
	Brathähnchen + Kartoffeln	1	2-4	10	180	60-75
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-45
	Windbeutel (in 2 Einschüben)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Kekse (in 2 Einschüben)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Biskuit (in 1 Einschub)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuit (in 2 Einschüben)	1	2-4	10	170	20-25
	Salzgebäck	1.5	3	15	200	25-30
 Kleiner Grill	Seezungen und Sepia	1	4	5	Max	8-10
	Kalmar- und Scampi-Spieße	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljaufilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilltes Gemüse	1	3/4	5	Max	10-15
	Kalbssteak	1	4	5	Max	15-20
	Kotelett	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrelen	1	4	5	Max	15-20
	Toasts	-	4	5	Max	2-3

	Aufthauen	Alle tiefgefrorenen Lebensmittel					
	Großer Grill	Seezungen und Sepia	1	4	5	Max	8-10
		Kalmar- und Scampi-Spieße	1	4	5	Max	6-8
		Kabeljaufilet	1	4	5	Max	10
		Gegrilltes Gemüse	1	3/4	5	Max	10-15
		Kalbssteak	1	4	5	Max	15-20
		Kotelett	1	4	5	Max	15-20
		Hamburger	1	4	5	Max	7-10
		Makrelen	1	4	5	Max	15-20
		Toasts	-	4	5	Max	2-3
		Mit Drehspieß (wo vorgesehen)					
		Kalbsspieß	1	-	5	Max	80-90
		Brathähnchen vom Spieß	1.5	-	5	Max	70-80
		Lamm vom Spieß	1	-	5	Max	70-80

 Großer Umluftgrill	Grillhähnchen	1.5	3	5	200	55-60
	Sepien	1.5	3	5	200	30-35
	Mit Drehspeiß (wo vorgesehen)					
	Kalbsspeiß	1.5	-	5	200	70-80
	Brathähnchen vom Speiß	2	-	5	200	70-80
	Brathähnchen vom Speiß + geröstete Kartoffeln	1.5	-	5	200	70-75
	Lamm vom Speiß	1.5	-	5	200	70-80
 Heißluft	Mürbeteigtorten	0.5	3	15	180	20-30
	Obsttorten	1	2/3	15	180	40-45
	Biskuit	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Puffer (in 2 Einschüben)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kleine Torten (in 2 Einschüben)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Käsewindbeutel (in 2 Einschüben)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Windbeutel mit Creme-Füllung (in 3 Einschüben)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Kekse (in 3 Einschüben)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Baisers (in 3 Einschüben)	0.5	1-3-5	15	90	180

 Umluft	Tiefkühlkost					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Tarte mit Zucchini und Krebsen	0.4	2	-	200	20
	Spinat-Tarte	0.5	2	-	220	30-35
	Hacksteak	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Rouladen	0.4	2	-	180	20-25
	Hähnchenstückchen	0.4	2	-	220	15-20
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	1	10	180	25-30
	Hähnchen	1	2/3	10	220	60-70
	Vorgegarte Lebensmittel					
	Chicken Wings	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Lebensmittel					
	Plätzchen (Mürbeteig)	0.3	2	-	200	15-18
	Obsttorte	0.6	2	-	180	45
	Käsewindbeutel	0.2	2	-	210	10-12
 Unterhitze mit Umluft	Pizza	0.5	3	15	220	15-20



HINWEIS: Um zu verhindern, dass bei den verschiedenen „Umluftgrill“-Modi Fett und Öl auf den Boden des Backofens tropfen, platzieren Sie eine Fettpfanne im ersten Einschub (von unten) des Backofens.

HINWEIS: Um zu verhindern, dass sich während des Garvorgangs zu viel Rauch im Ofen bildet, geben Sie Wasser in die Fettpfanne.

5 : INSTALLATION

5.1 Vorbereitende Arbeiten

5.1.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

Vor dem Einbau des Geräts:

	ACHTUNG: Vor der Durchführung jeglicher Wartungs-, Reinigungs- und Einstellarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Installieren Sie die Geräte nur an einem geeigneten Ort.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass sich keine baulichen Hindernisse innerhalb des für die Installation benötigten Raums befinden.
	WICHTIGER HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass Einbauraum aus hitzebeständigem Material besteht.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Installation in Übereinstimmung mit allen Sicherheitsvorschriften und -normen durchgeführt wird.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Schalter, der eine vollständige Trennung von der Hauptstromversorgung ermöglicht, in die Verkabelung integriert und entsprechend den örtlichen Vorschriften bezüglich der Verkabelung platziert ist..
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter von einem zugelassenen Typ ist und eine Kontakttrennung von 3 mm an allen Polen gewährleistet (oder in allen aktiven Leitern [Phase], wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung der Voraussetzungen zulassen).
	WICHTIGER HINWEIS: Der Trennschalter muss nach dem Einbau des Backofens für den Benutzer leicht zugänglich sein.
	WICHTIGER HINWEIS: Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die Baubehörde, um sich über die örtlichen Vorschriften zu informieren.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch Küchenschranktüren oder Schubladen verläuft.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Gerät niemals selbst. Der Hersteller haftet auf keinen Fall für Schäden an Menschen, Tieren oder Gegenständen, die auf eine unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.



WICHTIGER HINWEIS: Das Gerät darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik beschädigen kann.



WICHTIGER HINWEIS: Das Gerät muss so installiert werden, dass eine wirksame Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
Sicherstellen, dass hinter dem Backofen eine konstante Frischluftzufuhr gewährleistet ist.

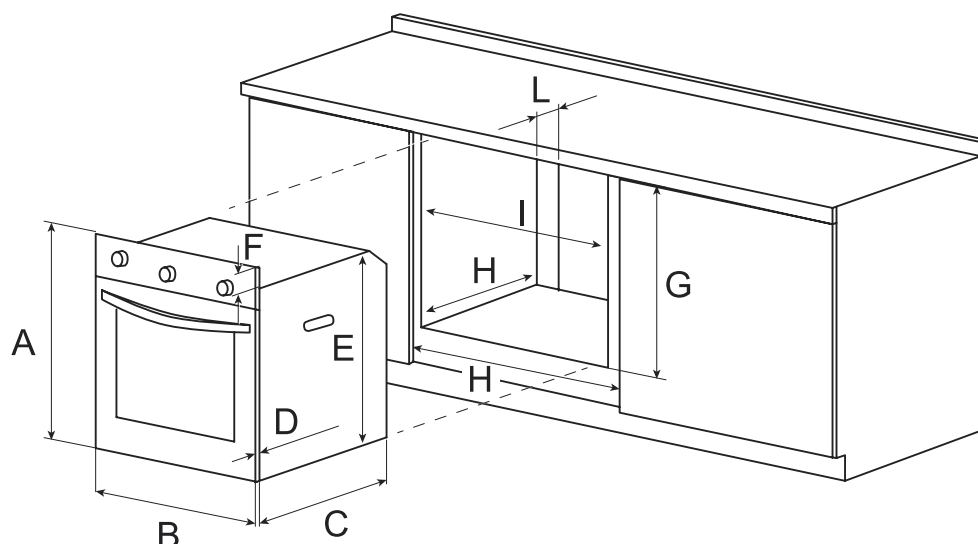


WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

5.2 Installationsanleitung

5.2.1 Abmessungen der Einbauöffnung

Damit das Einbaugerät einwandfrei funktioniert, muss der Schrank, in den es eingebaut wird, geeignet sein. Die folgende Abbildung zeigt die Abmessungen Öffnung für den Einbau unter der Arbeitsplatte oder in einem Hängeschrank.



**1511000000226
(AB141-26)**

- A) - 594 mm
- B) - 594 mm
- C) - 500 mm
- D) - 21 mm
- E) - 580 mm
- F) - 14 mm
- G) - 596 mm (mindestens)
- H) - 520~580 mm
- I) - 565 mm (mindestens)
- L) - 45 mm (mindestens)

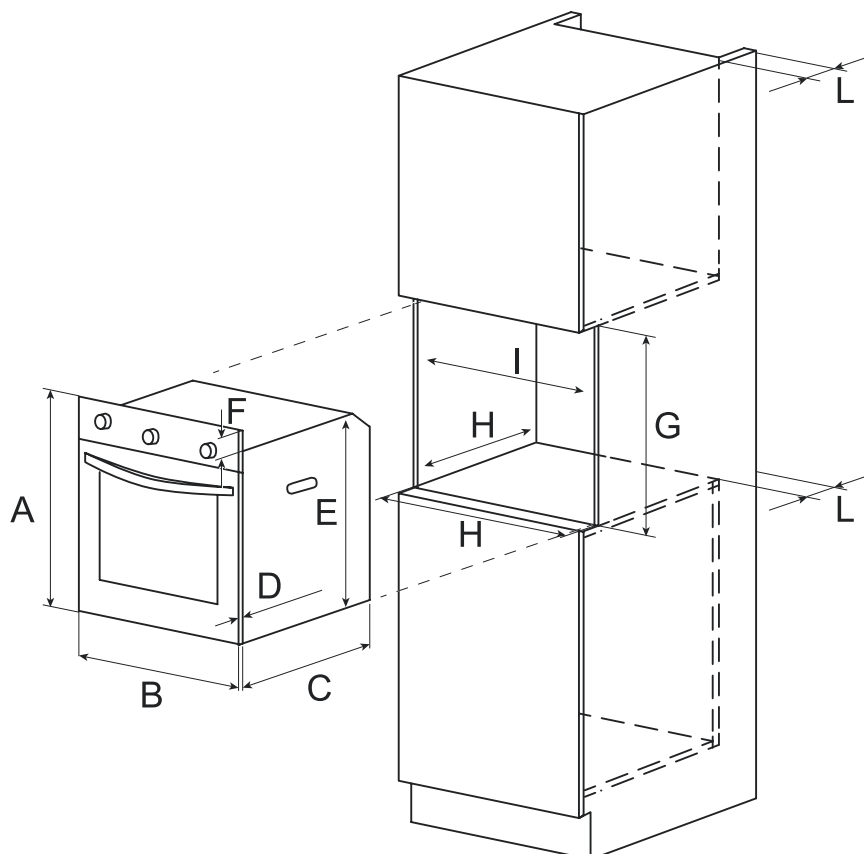


Abb. 5.1



WICHTIGER HINWEIS: Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung muss die Rückwand des Schrankes entfernt werden. Es ist besser, den Backofen so zu installieren, dass er auf zwei Holzleisten ruht. Steht der Backofen auf einer durchgehenden, ebenen Fläche, muss eine rückseitige Öffnung von mindestens 45×560 mm vorhanden sein.

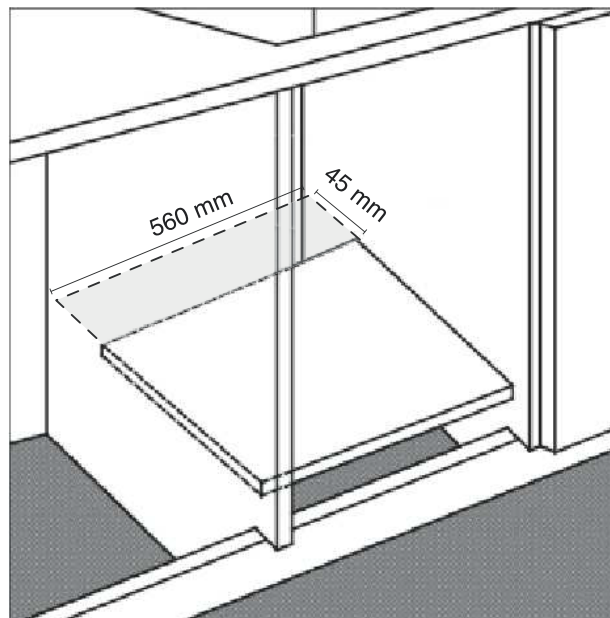
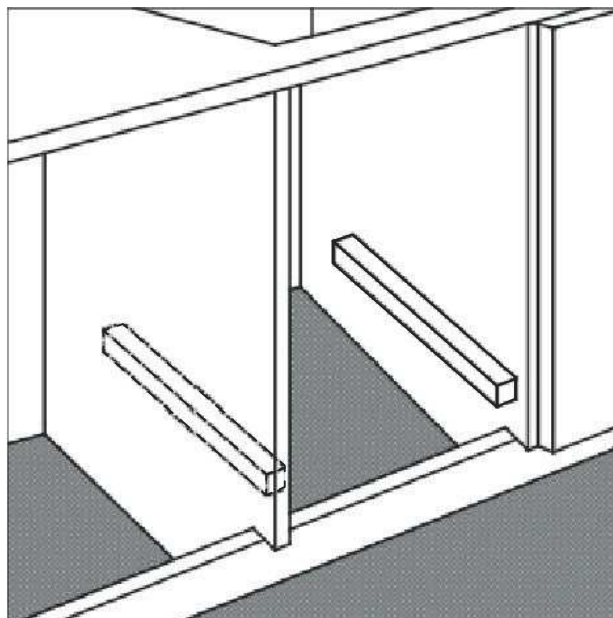


Abb. 5.2

Zum Befestigen des Backofens am Schrank ist die Backofentür zu öffnen und zu befestigen, indem Sie die 4 Schrauben in die 4 Löcher am Rand des Rahmens einsetzen.

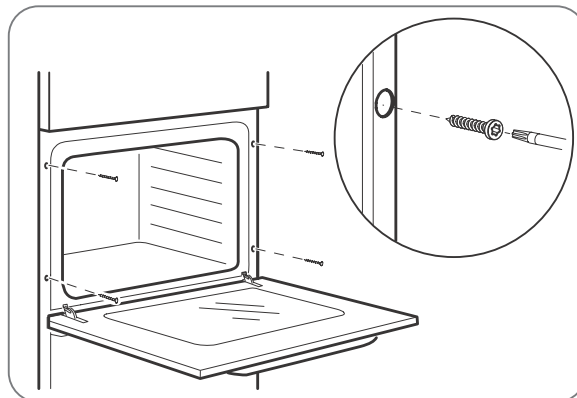


Abb. 5.3



ACHTUNG: Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

Vergewissern Sie sich gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, dass nach der Installation des Backofens kein direkter Kontakt mit den elektrischen Teilen möglich ist.



WICHTIGER HINWEIS: Angrenzende Möbelwände müssen aus hitzebeständigem Material bestehen, insbesondere Möbel mit Schichtholzverkleidung müssen mit Klebstoffen zusammengefügt sein, die Temperaturen von bis zu 100 °C standhalten können.

5.3 Anschluss des Geräts an das Stromnetz

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, dass:

	GEFAHR: Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Wenn sich deren Verwendung nicht vermeiden lässt, denken Sie daran, nur Adapter und Verlängerungen zu verwenden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen; überschreiten Sie niemals die auf dem Einzel-/Mehrfachadapter oder dem Verlängerungskabel angegebene Höchststromstärke. Das Netzkabel darf auf keinen Fall mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 50°C überschreitet. Schützen Sie das Netzkabel gegebenenfalls mit einem geeigneten Isolierüberzug.
	ACHTUNG: Jegliche Änderung an der elektrischen Anlage des Hauses darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Wenn die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht kompatibel sind, muss die Steckdose durch ein geeignetes Modell ersetzt werden. Diese Änderung darf NUR von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Dieser muss insbesondere auch darauf achten, dass der Querschnitt der Kabel der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.
	WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie mit einem Fachmann, ob die elektrische Anlage des Hauses für die vom Gerät benötigte Leistung geeignet ist, prüfen Sie die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Werte. Das Typenschild des Geräts darf niemals entfernt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf die Ersetzung nur von einem spezialisierten Techniker mit geeigneter Ausrüstung durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Netzkabel des Geräts muss an eine geeignete, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Fachmann, um die Erdung zu überprüfen.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen.
	WICHTIGER HINWEIS: Stecker und Steckdose müssen leicht zugänglich sein.

6 : WARTUNG

6.1 Reinigung und Pflege



WICHTIGER HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Für eine längere Lebensdauer des Ofens ist eine häufige Reinigung erforderlich.

Im Einzelnen:

- Teile aus emailliertem oder rostfreiem Stahl müssen mit lauwarmem Wasser gereinigt werden, ohne Scheuermittel oder korrodierende Stoffe zu verwenden, da diese sie beschädigen könnten; rostfreier Stahl kann Flecken bekommen; wenn diese Flecken schwer zu entfernen sind, verwenden Sie spezielle auf dem Markt erhältliche Produkte. Nach der Reinigung ist es ratsam, die Oberflächen gut abzuspülen und abzutrocknen.
- Der Backofen und das Zubehör müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit der Schmutz nicht verbrennt. Das Fett lässt sich leichter mit warmem Seifenwasser entfernen, wenn der Backofen noch warm ist, dann die Seife entfernen und das Innere gründlich abtrocknen. Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden (z. B. Scheuermittel usw.) oder säurehaltigen (z. B. Entkalker usw.) Reinigungsmitteln und Scheuerschwämmen, da diese die Emaille beschädigen können. Wenn Fettflecken und Verschmutzungen besonders schwer zu entfernen sind, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger und befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung. **Verwenden Sie niemals einen Dampfreiniger, um das Innere des Backofens zu reinigen.**
- Das Zubehör (Bleche, Grillroste ...) muss mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Bei längerem Betrieb des Backofens kann sich Kondenswasser bilden. Trocknen Sie den Backofen mit einem weichen Tuch ab.
- Die Gummidichtung, die die Backofenöffnung umgibt, garantiert den einwandfreien Betrieb des Backofens. Überprüfen Sie den Zustand der Dichtung regelmäßig und reinigen Sie sie gegebenenfalls, ohne Scheuermittel oder scheuernde Gegenstände zu verwenden. Wenn die Dichtung beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene Kundendienstzentrum und benutzen Sie den Backofen nicht, bis er repariert wurde.
- Decken Sie den Boden des Backofens niemals mit Alufolie (Staniolpapier) ab, da die dadurch verursachte Hitzeanstieg den Garprozess beeinträchtigen und sogar die Emaille beschädigen könnte.
- Reinigen Sie die Verglasung der Backofentür mit nicht scheuernden Produkten oder Schwämmen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Abnehmen der Backofentür

Für eine gründlichere Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden. Im Folgenden werden die Verfahren für den Aus- und Wiedereinbau beschrieben.

Öffnen Sie die Backofentür vollständig.

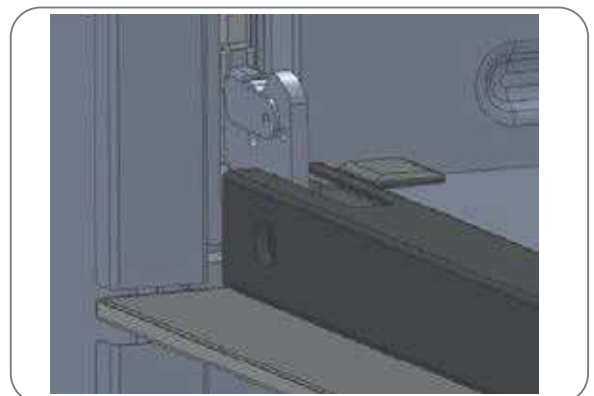


Abb. 6.1

Öffnen Sie den Hebel (A) an den linken und rechten Scharnieren vollständig.

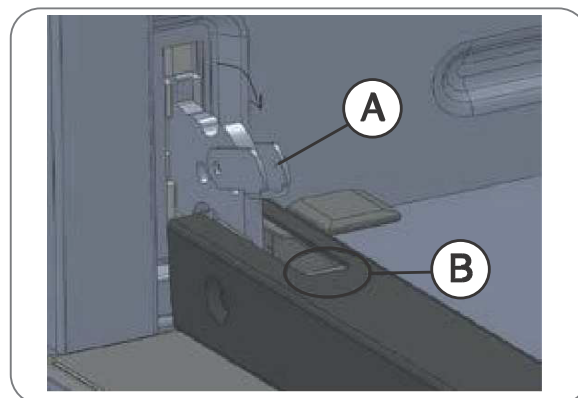


Abb. 6.2

Halten Sie die Tür wie in der Abbildung gezeigt und schließen Sie sie vorsichtig, bis die Hebel (A) der linken und rechten Scharniere in den Teil (B) der Tür einrasten.

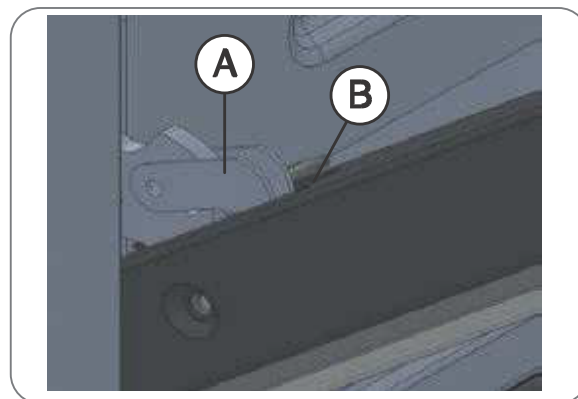


Abb. 6.3

Ziehen Sie die Scharnierhaken wie vom Pfeil (C) gezeigt mit einer Kippbewegung aus ihren Sitzen.

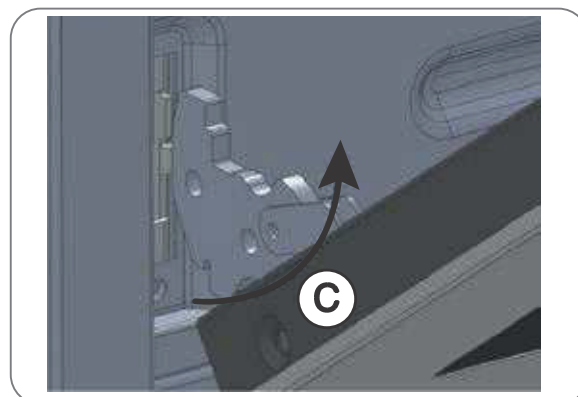


Abb. 6.4

Legen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage.

Um die Tür zu ersetzen oder wieder anzubringen, wiederholen Sie die eben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Entfernen der Doppelverglasung an der Innenseite der Backofentür

Entfernen Sie die Dichtung (D), indem Sie die beiden in der Abbildung markierten Schrauben abschrauben.

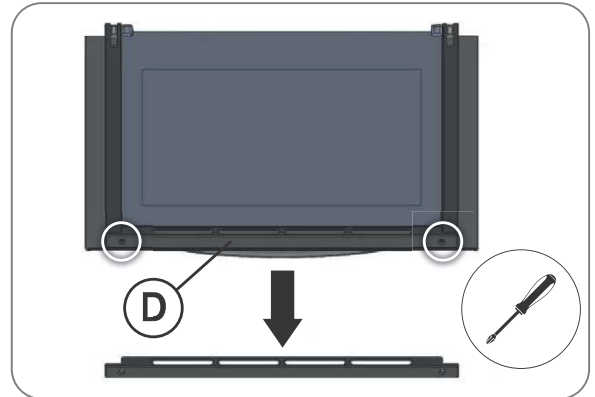


Abb. 6.5

Ziehen Sie die innere Doppelverglasung vorsichtig heraus.

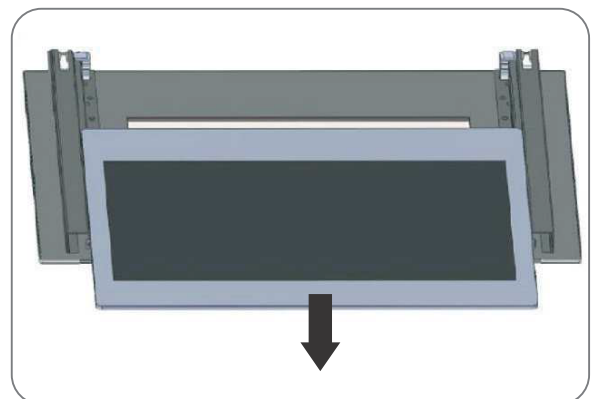


Abb. 6.6

Legen Sie die Doppelverglasung auf eine weiche Unterlage. Reinigen Sie das Glas mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Sie können nun beide Seiten der Doppelverglasung reinigen. Mit einem Mikrofasertuch gut abtrocknen.

Auswechseln der Backofenlampe



WICHTIGER HINWEIS: Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Netzstecker zugänglich ist.

Entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenfassung.

Entfernen Sie die Glühbirne und ersetzen Sie sie durch eine Glühbirne, die hohen Temperaturen standhält (300 °C).

Die Glühbirne muss folgende Eigenschaften besitzen:

- Spannung: 220-240V
- Leistung: 25W
- Typ: **G9**

Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an.

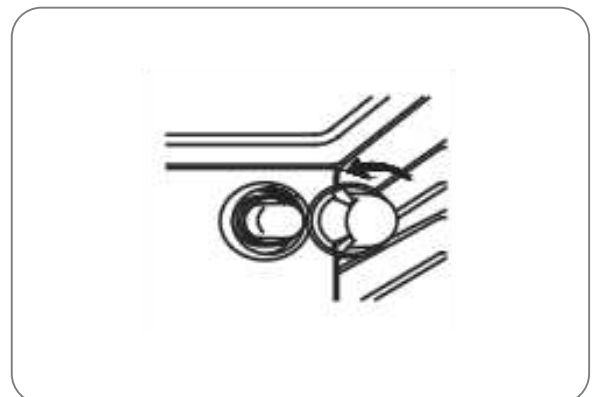


Abb. 6.7

7 : STÖRUNGSSUCHE

7.1 Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Backofen schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie den Hauptstromschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Drehknöpfe des Backofens drehen leer oder die gewünschte Garfunktion kann nicht eingestellt werden.	Möglicherweise sind die Drehknöpfe innen beschädigt.	Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne Hilfe eines qualifizierten Technikers zu reparieren.

Contents

1 : GENERAL INFORMATION	en-3
1.1 Reading the manual	en-3
2 : GENERAL SAFETY PRESCRIPTIONS.....	en-7
2.1 Important warnings.....	en-7
2.2 Environmental protection	en-13
3 : TECHNICAL DATA AND CHARACTERISTICS.....	en-14
3.1 Technical data.....	en-14
3.2 Wiring diagram	en-18
4 : PRESCRIPTIONS FOR USE	en-19
4.1 Preliminary tips.....	en-19
4.2 Using the oven	en-21
5 : INSTALLATION	en-37
5.1 Preliminary operations	en-37
5.2 Installation instructions.....	en-39
5.3 Connection of the appliance to the electrical supply.....	en-41
6 : MAINTENANCE	en-42
6.1 Cleaning and care	en-42
7 : TROUBLESHOOTING	en-45
7.1 Problem solving.....	en-45

1 : GENERAL INFORMATION

1.1 Reading the manual

1.1.1 Foreword

Thank you for purchasing an appliance from our range.

The appliance you have purchased is designed to meet your domestic requirements. Please read these instructions for use and follow them carefully. They describe the possible uses and operation of your appliance.

These instructions accompany various types of appliances, so they also contain descriptions of functions that may not be present on the specific appliance you have purchased.

The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper installation of the appliance.

The manufacturer reserves the right to make any changes it deems fit to the various models in order to comply with the technical standards in force.

In case of complaints, please get in touch with your dealer's customer service department.

1.1.2 Manufacturer's data

Manufacturer and person responsible:	NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Brand:	Respekta
Address:	Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Germany
Tel./Fax:	00 49 6232 29850 0
Email	info@neg-novex.de
Website	www.respekta.de

1.1.3 Assistance service

For technical queries concerning your appliance, contact your dealer's customer service department.

Before calling the assistance service, make sure you know:

- the model identification code

1.1.4 Introduction and safety

Before installing and/or using the appliance, read the instructions in this manual carefully.

This will help you gain familiarity with your new appliance.

Keep this document on hand so you can consult it whenever necessary and transfer it to the new owner if the appliance is sold.

Read the safety messages in the introduction to this manual and pay attention to safety information marked: "Caution", "Warning" and "Danger" in the text.



This symbol means: **NOTE**

This symbol denotes useful recommendations and highlights correct procedures and conduct. Paying attention to the instructions accompanied by this symbol will help to prevent possible problems.

The function of the symbol is to highlight the specific methods and procedures to adopt for correct use of the appliance.



This symbol means: **WARNING**

The function of this symbol is to highlight an operation to be performed with special care because it could jeopardise the structure of the appliance or of its components.



This symbol means: **CAUTION**

The function of this symbol is to highlight safety information. Read the information carefully. Also make sure you have fully understood the causes of potentially dangerous accidents.



This symbol means: **DANGER**

The function of this symbol is to highlight a situation that is potentially dangerous for you and for others. Read the information carefully. Also make sure you have fully understood the causes of potential serious or fatal accidents.



This symbol means: **DISPOSAL**

This symbol, on the product or on the pack, shows the product must not be treated as normal municipal waste but must be disposed of at a specific electrical and electronic equipment collection and recycling centre. By assuring correct disposal of this product you are helping to protect the environment and the health and well-being of others. Incorrect disposal of the product endangers the environment and health. More information on how to recycle this product can be obtained from local authorities, waste disposal regulations, or the point of sale where you purchased the product.

1.1.5 Appliance identification

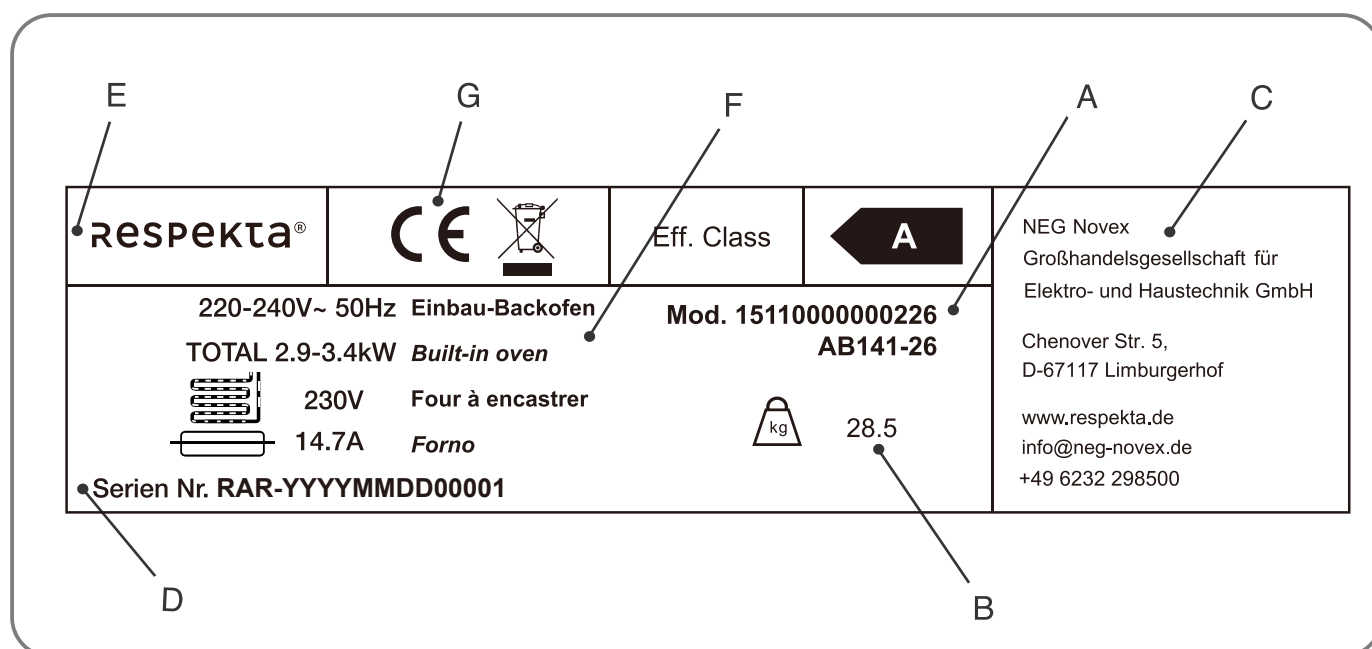


Fig. 1.1

The following data appear on the nameplate:

- A - Model
- B - Weight
- C - Manufacturer's data
- D - Serial number
- E - Manufacturer
- F - Description
- G - CE mark



NOTE: We recommend making a separate note of the appliance data and serial numbers to have a readily available record if needed.



NOTE: To maximise efficiency of the assistance and spare parts service, always quote the data on this nameplate.

Nameplate location

The appliance nameplate is located on the bottom of the unit.

CE declaration of conformity

The manufacturer of the appliances described in this document, to which this declaration refers, states under its sole responsibility that the appliances are in compliance with the basic health, safety, and protection requirements of the relevant EC directives and that the related test reports, notably the CE declaration of conformity duly issued by the manufacturer or by its authorised representative, are available for inspection by the competent authorities and can be requested from the appliance dealer. The manufacturer also declares that any parts of the appliance or appliances described in this manual that may come into contact with fresh foods do not contain toxic substances.

1.1.6 Warranty conditions

The manufacturer declines all liability for damage caused by the purchaser.

This appliance is manufactured and tested using the latest available methods. Apart from the legally required 6-month warranty provided by the seller/dealer, the manufacturer provides a warranty for parts and workmanship for a period of 24 months from the date of purchase. Any repairs or alterations carried out by the purchaser or by third parties will automatically invalidate the warranty. The warranty does not cover damage caused by improper use or operation, by incorrect installation or storage, by an improperly made connection, or by causes of force majeure or other external influences. We reserve the right to repair or replace defective parts or replace the appliance in the case of warranty claims. Only in cases wherein the appliance cannot provide the function specified by the manufacturer following adjustment or replacement can the purchaser request a reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract under warranty within six months, calculated from the date of purchase.

Requests for compensation for damages, also in relation to consequential losses, cannot be considered unless they are based on claims of malice or negligence.

Warranty claims must be validated by the purchaser by submitting the sales receipt. The warranty is valid within the Federal Republic of Germany.

2 : GENERAL SAFETY PRESCRIPTIONS

2.1 Important warnings

	DANGER: There is a risk of fire if cleaning is not carried out in compliance with the instructions given in this manual.
	DANGER: Risk of fire due to spontaneous ignition of oil and grease vapours. Do not reuse cooking oil: used oil may contain organic residues that increase the likelihood of spontaneous combustion. If the recipe requires the addition of alcoholic beverages (such as rum, cognac or wine), bear in mind that alcohol evaporates at high temperatures. It may occur therefore that the resulting alcohol fumes could ignite when they come into contact with the heating elements.
	DANGER: Do not place flammable products or objects soaked in flammable liquids in or near the appliance. During and following use of the oven, do not touch the heating elements or internal surfaces to avoid the risk of burns. Avoid contact with fabric or other flammable materials until the appliance parts have cooled completely.
	DANGER: Danger of hot areas. Failure to comply with these prescriptions could result in burns or scalds. When the appliance is in use, the heating elements and parts of the oven door may become extremely hot. Do not touch the heating elements.
	DANGER: Do not make any modifications to the appliance.
	DANGER: Do not expose the appliance to the weather, including rain or direct sunshine.
	DANGER: Do not use the appliance to heat or cook food in cans or other sealed containers. The pressure that forms in the container could cause it to burst, resulting in damage to the appliance.
	CAUTION: Before carrying out maintenance or cleaning tasks, the appliance must be disconnected from the electrical supply. To keep the appliance safe and in good working order, contact exclusively service centres authorised by the manufacturer and use exclusively genuine original replacement parts in the case of breakages or faults.
	CAUTION: Make sure the data on the oven nameplate are compatible with the electrical supply in the home in which the appliance is to be installed. In the case of discrepancies consult a licensed electrician.

	CAUTION: Be sure to use a correctly rated cable to connect the appliance to the electricity supply. Make sure the appliance has been properly assembled. If unsuitable power cables or exposed plugs are used, the connection may become hot. Make sure the power cable connections are tight and the cable is not tangled. Make sure a protection is installed to prevent direct contact with electrical cables. Do not use multiple socket adapters or extension leads. If the power socket is loose, do not plug in your appliance. Do not attempt to pull the power cable to disconnect the appliance. Always unplug the appliance. The temperature probe forms part of the thermostat; if it becomes damaged it must be replaced by a specialised technician. Do not damage the power plug (if fitted) or the power cable. Contact our authorised customer service or a specialised technician to have a damaged power cable replaced.
	CAUTION: Do not plug in the appliance until it has been fully assembled. Make sure the appliance plug is still accessible after the appliance has been fully assembled.
	CAUTION: Use exclusively adequate electrical supply disconnecting devices: circuit breakers, fuses (screw-in fuses must be removable from the support), residual current devices, and contactors.
	CAUTION: The electrical system must be equipped with a disconnect device that can isolate the appliance from all poles of the electrical supply. The disconnect devices must be designed with contacts having a minimum section of 3 mm.
	CAUTION: When the appliance is connected to the power supply, make sure the power cable and plug cannot come into contact with hot parts of the appliance or hot cookware. Make sure the power cables of other home appliances cannot come into contact with hot parts of the appliance.
	CAUTION: All parts protecting against direct contact and insulated parts must be secured so that they cannot be removed without the use of tools.
	CAUTION: The ventilation or heat dissipation openings must never be covered or blocked.
	CAUTION: Before making any connections, make sure the mains voltage matches the voltage shown on the label located inside the appliance.
	CAUTION: If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by the manufacturer's technical service, or by a qualified person, in order to eliminate any possible risks.

	CAUTION: Keep children less than 8 years of age well away from the appliance. Children must be supervised to ensure they do not use the appliance improperly. Potentially hazardous parts must be made safe when the appliance is no longer in use.
	CAUTION: Do not allow children to play with the appliance.
	CAUTION: Keep all the packaging material (bags, polystyrene, nails, etc.) out of reach of children.
	CAUTION: Cleaning and maintenance of the appliance must not be entrusted to children without supervision.
	CAUTION: Keep children and pets away from the appliance when it is operating or while it is cooling. Accessible parts are hot.
	CAUTION: The oven door hinges may be damaged if subjected to excessive weight. Do not place heavy receptacles on the open oven door or when cleaning the interior of the oven and do not rest your weight on it. Do not climb onto the open oven door and do not allow children to sit on it.
	CAUTION: Use of the appliance by persons with physical, sensory, or psychological disabilities is permitted only when they are supervised by a carer responsible for their safety.
	CAUTION: Remove all packaging material, stickers and protective film (if present) before using the appliance for the first time.
	CAUTION: To clean the appliance first make sure it is switched off.
	CAUTION: Do not use a damaged appliance.
	CAUTION: Do not use plastic containers.
	CAUTION: If the appliance develops a fault, inform customer service. Do not attempt to install/repair the appliance without the assistance of a specialised technician. If in doubt concerning correct operation of the appliance, consult a specialised technician.

	CAUTION: This appliance is intended exclusively for cooking food. Any other use, such as space heating, is considered improper. The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by incorrect installation, tampering with any part of the appliance, improper use, misuse, or unreasonable use.
	CAUTION: During installation or handling, always use the specific handle recesses in the sides of the oven to avoid personal injury or damage to the appliance. Due to the weight of the appliance, use caution when handling it. Always wear safety gloves and shoes.
	CAUTION: Do not use the appliance with wet hands or if you have come into contact with water. Never use the appliance with bare feet.
	CAUTION: When the appliance is operating or when it is still hot, always use oven gloves to handle pans/containers, taking care not to touch the heating elements.
	CAUTION: Once you have finished cooking, open the oven door carefully, allowing the hot air and steam to escape gradually
	CAUTION: Always grip the oven door handle in the centre, because the ends may heat up due to hot air escaping from the oven.
	CAUTION: Do not cook foods in direct contact with the oven racks and drip pans.
	WARNING: Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and statutory legislation.
	WARNING: Do not use the appliance to store beverages or foods.
	WARNING: Do not line the oven cavity with aluminium foil and do not place cake tins or other receptacles on the bottom of the oven; a foil lining will prevent air circulation in the oven, impair cooking performance, and can damage the enamel finish.
	WARNING: Do not drag pots or dishes across the bottom of the oven as this could damage the enamel finish.
	WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning it. Once the oven has cooled sufficiently, use a damp cloth and a small amount of detergent to remove limescale, stains, and grease spatters. After cleaning, dry the oven with a soft cloth.

	WARNING: Do not leave the appliance unattended when it is operating.
	WARNING: Switch off the appliance after use. Make sure that all the knobs are set to “0” when the appliance is not in use.
	WARNING: After removing the oven from the pack, check that it is in perfect condition. If the product shows signs of damage, do not use it and instead contact the RESPEKTA service network.
	WARNING: Comply with the prescribed minimum distances from other appliances.
	WARNING: Before installing and using the appliance, make sure the voltage (V) and frequency (Hz) shown on the appliance are identical to the voltage (V) and frequency (Hz) of the electricity supply in the home in which it is to be installed.
	WARNING: Clean the appliance regularly to avoid undue wear of the surfaces.
	WARNING: Disconnect the appliance from the electrical supply before carrying out maintenance tasks.
	WARNING: When the appliance is to remain unused for a prolonged period, disconnect the electrical supply and switch off the main disconnect switch.
	WARNING: Do not use steam cleaning equipment to clean the interior of the appliance. Clean the appliance with a soft damp cloth. Use exclusively neutral pH detergents to clean the surfaces of the oven. Do not use scouring pads, solvents, or metal objects.
	WARNING: All accessories in contact with food must be cleaned carefully with suitable products before use.
	NOTE: Before installing and/or using the oven read the instructions carefully.
	NOTE: Clean the oven after each use.
	NOTE: The oven is for domestic use only. The appliances described in this document are not intended for professional use. They are designed exclusively for domestic use.



NOTE: This appliance complies with electromagnetic radiation safety regulations.



NOTE: To benefit from the terms of the warranty, make sure you can produce the warranty card and the sales receipt, otherwise the warranty cannot be offered.

2.2 Environmental protection

2.2.1 Package

The packaging materials are 100% recyclable. Act in compliance with local legislation for their disposal.



WARNING: The packaging material (plastic bags, polystyrene components, etc.) is potentially dangerous for children. Keep the packaging material out of reach of children.

2.2.2 Disposal



WARNING: Dispose of the old appliance in compliance with legal prescriptions. Before disposing of the appliance, cut of the power cable to make it unusable. The appliance must be disposed of by consigning it to an authorised recycling centre.

3 : TECHNICAL DATA AND CHARACTERISTICS

3.1 Technical data

3.1.1 Model 15110000000226 (AB141-26)

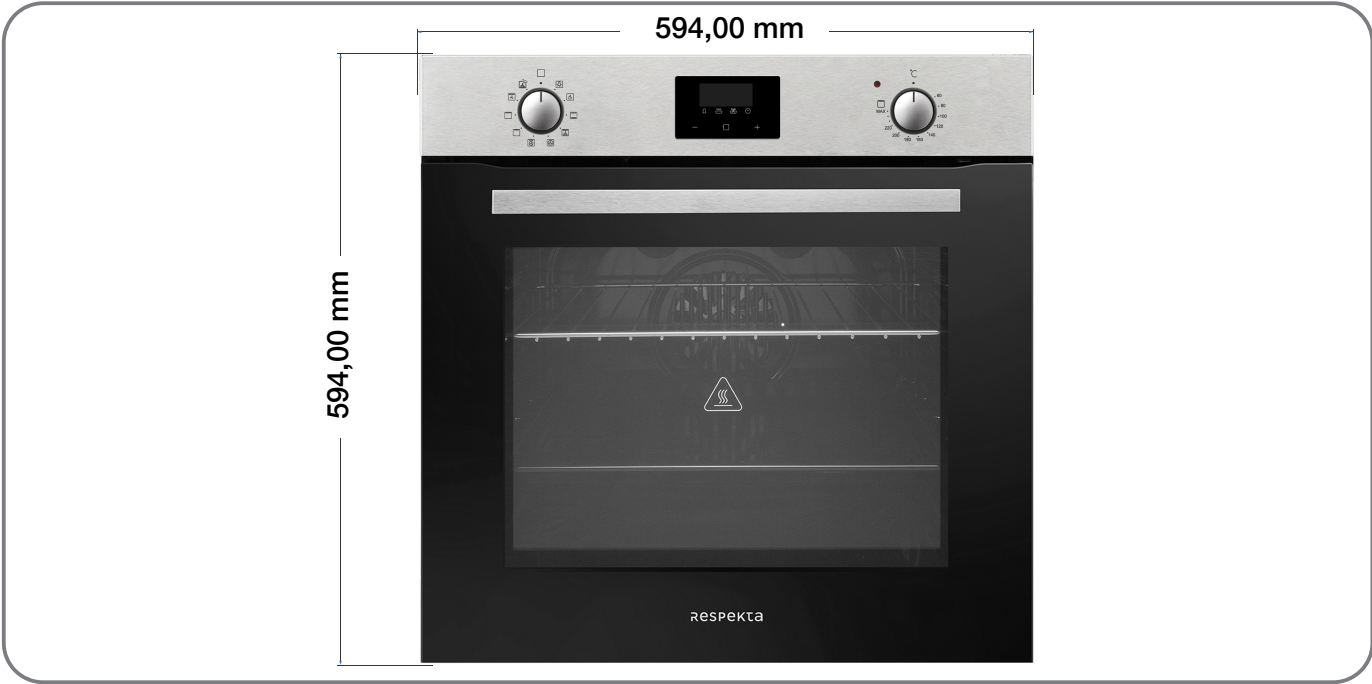


Fig. 3.1

Model no.		15110000000226 (AB141-26)
Product identification / Brand	NEG	Respekta
Product family		Built-in oven
Product description		Built-in electric oven, 60cm
Oven type (electric/gas)		electric
Oven cavity usable capacity (EN65)	litres	72

Characteristics

Model no.		15110000000226 (AB141-26)
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/50Hz
Nominal power	Watts	2900-3400
Energy consumption class		A
Energy consumption during normal operation	kWh/cycle	0.92
Energy consumption during fan assisted operation	kWh/cycle	0.78
Total installed power	kW	2.9-3.4
Power cable length	mm	1500
Power cable (with/without) plug		with plug
Oven controls (mechanical/analogue/digital/full touch)		mechanical
Cooking mode (static, fan assisted, etc.)		fan assisted
Oven cavity		flat walls with removable side racks
No. of knobs	no.	2
Knobs type		„Push-Pop“
Oven door open/closed function		standard
No. of oven door glass panels	no.	2
Type of inner glass: fixed/removable		removable
Operating temperature	C°	60-250
Grill type		electric
Grill heating element	W	1300 + 1100
Top heating element	W	1300 + 1100
Bottom heating element	W	1000
Fan heating element	W	1800
No. of circulation fans	no.	1
Oven guides	Yes/No	Yes
Flat walls with removable support rails	Yes/No	Yes
Oven thermostat	Yes/No	Yes
Oven light / type	Yes/No	Yes, G9 25W
No. of drip pans	no.	1, enamelled

No. of racks	no.	1 chromed grill rack
Appliance dimensions (Length-Depth-Height)	mm	594 x 521 x 594 (excluding handle/knobs)
Net weight	kg	28.5
Gross weight (including packaging)	kg	31.5
Pack dimensions (Length-Depth-Height)	mm	639 x 579 x 658

Oven functions

Model no.		15110000000226 (AB141-26)
No. of cooking functions	no.	10
Oven functions (symbol and description)		Light
		Defrosting
		Static, top and bottom convection heating
		Fan assisted, top and bottom heating, fast cooking
		Hot air, cakes
		Fan assisted grill, rapid heating
		Small grill
		Large grill
		Large fan assisted grill
		Fan assisted bottom heating, slow cooking Steam-assisted cooking and cleaning

Other functions

Model no.		15110000000226 (AB141-26)
Cooking timer	Yes/ No	Yes, touch buttons, white display
Timer knob	Yes/ No	No
Cooling fan	Yes/ No	Yes
Thermostat on/off light	Yes/ No	Yes
Vapour removal	Yes/ No	No

Equipment or accessories

Model no.		15110000000226 (AB141-26)
Rotisserie (included/not included)		not included
Telescopic shelf guides (included/not included)		included, 2
Drip pans (included/not included)	no.	included, 1, enamelled
Racks (included/not included)	no.	included, 1, chromed

3.2 Wiring diagram

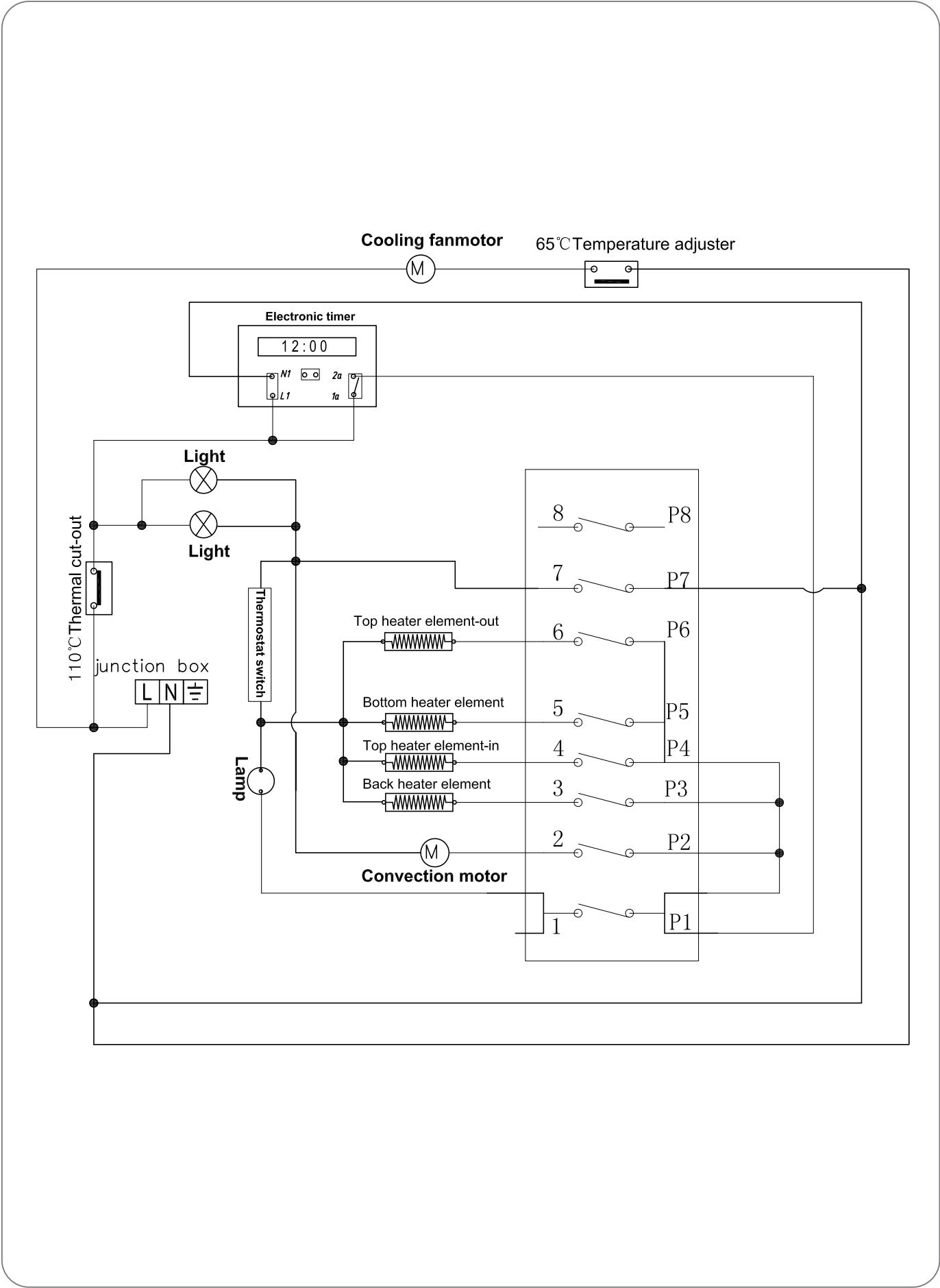


Fig. 3.2

4 : PRESCRIPTIONS FOR USE

4.1 Preliminary tips

	DANGER: Risk of fire due to spontaneous ignition of oil and grease vapours. Do not reuse cooking oil: used oil may contain organic residues that increase the likelihood of spontaneous combustion. If the recipe requires the addition of alcoholic beverages (such as rum, cognac or wine), bear in mind that alcohol evaporates at high temperatures. It may occur therefore that the resulting alcohol fumes could ignite when they come into contact with the heating elements.
	DANGER: Do not place flammable products or objects soaked in flammable liquids in or near the appliance. During and following use of the oven, do not touch the heating elements or internal surfaces to avoid the risk of burns. Avoid contact with fabric or other flammable materials until the appliance parts have cooled completely.
	DANGER: Danger of hot areas. Failure to comply with these prescriptions could result in burns or scalds. When the appliance is in use, the heating elements and parts of the oven door may become extremely hot. Do not touch the heating elements.
	CAUTION: Before carrying out maintenance or cleaning tasks, the appliance must be disconnected from the electrical supply.
	CAUTION: Remove all packaging material, stickers and protective film (if present) before using the appliance for the first time.
	WARNING: Regular maintenance ensures good working order and optimal performance of the oven. WARNING: Remove built-up dirt from the surfaces regularly.
	WARNING: Make sure the room is sufficiently ventilated.
	WARNING: Check to ensure the oven has not suffered transport damage.
	WARNING: Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and the regulations in force.

4.1.1 Before use

This multifunction oven combines the benefits of traditional convection ovens with those of the latest fan assisted models in a single appliance. It is an extremely versatile appliance that allows different cooking modes to be selected easily and safely.



WARNING: Before using the appliance, clean all the accessories with warm water and normal detergent. Do not use abrasive detergents.



WARNING: When using the oven for the first time, heat it for about half an hour (230°C), and leave the kitchen windows open, if possible. When it is first switched on the oven may release odours due manufacturing residues such as grease, oil, and resins. Once the recommended time has elapsed, the oven is ready to be used for cooking.



WARNING: When grilling foods or when using the rotisserie (available only on some models), place the supplied drip pan on the bottom shelf to prevent liquids and/or grease from dripping onto the bottom of the oven. For all other cooking types, never use the bottom shelf and never place objects on the bottom of the oven, since this could damage the enamel finish. Place containers (cake tins, aluminium sheets, etc.) on the rack supplied with the appliance, inserted on the oven guides.

4.1.2 Suitable containers, casserole dishes and baking trays

Before starting to use the appliance, it is essential to know which types of containers can be placed in the oven.

Aluminium cake tins/trays make it possible to cook food rapidly because aluminium absorbs heat quickly and distributes it evenly.

Stainless steel trays are more rugged than those made of aluminium, but since the material is harder and more resistant it heats up more slowly and does not distribute the heat evenly throughout the entire tray.

Tinplate cake tins (rarely used today) provide uniform cooking results, but cleaning and upkeep are difficult.

Vitrified porcelain dishes (resistant to high temperatures) provide good cooking results.

Toughened glass dishes (normal glass would shatter) provide good cooking results.

Specific silicone pans provide good cooking performance, are easy to clean, and are available in various shapes. This type of material is especially suitable for cakes and desserts.

Baking paper is used to prevent food from sticking to the cake tins/baking trays; do not exceed 220 °C since above this temperature the food may become contaminated by substances released from the paper.



NOTE: Do not drag pots or dishes across the bottom of the oven as this could damage the enamel finish.

4.2 Using the oven

4.2.1 Oven components

1511000000226 (AB141-26)

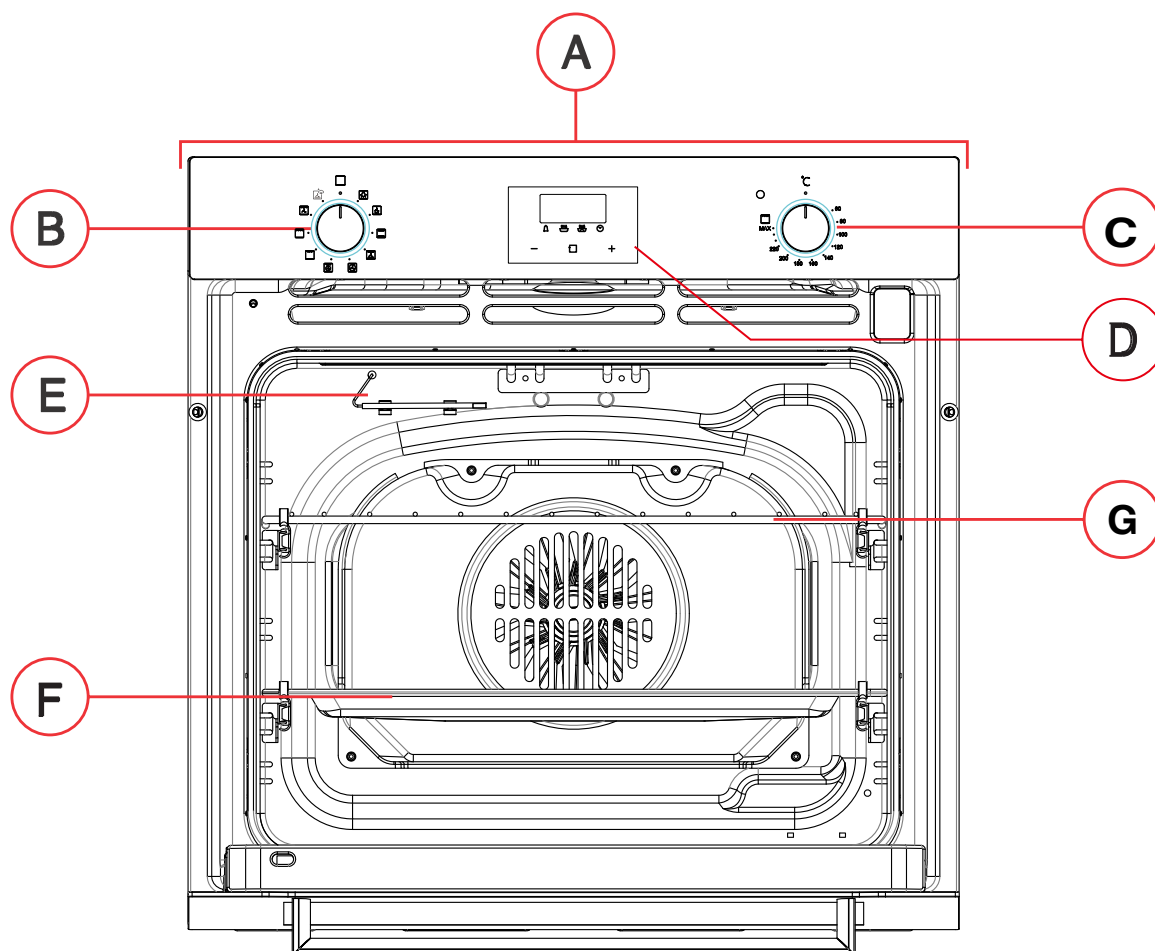


Fig. 4.1

- A - Control panel
- B - Cooking mode selection knob
- C - Cooking temperature selection knob
- D - Digital display (timer function)
- E - Oven light
- F - Drip pan
- G - Rack

4.2.2 Cooking functions

Cooking mode selection knob

Turn knob (B) to select the cooking function.

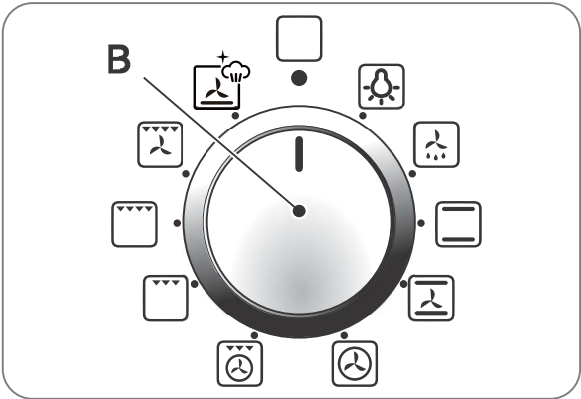


Fig. 4.2

Thermostat knob

Turn knob (C) to set the required temperature.

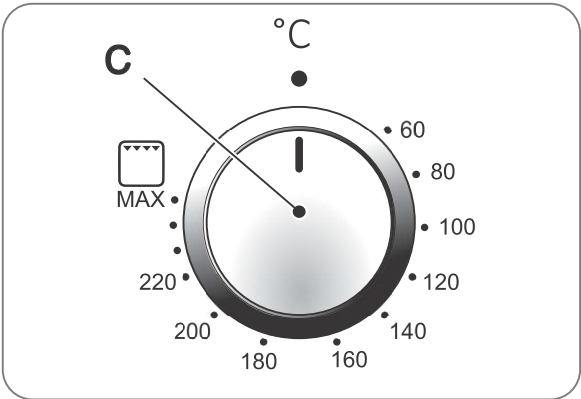


Fig. 4.3

	NOTE: The settings can be changed also while the oven is operating.	
	NOTE: The knobs are pop-out type: press, turn, and release in the required position.	
Function Knob (B)	Description	Proposed temperature (°C) Knob (C)
	Light Set knob (B) to the corresponding symbol to switch on. The light illuminates the interior of the oven and remains on when any of the oven heating elements is switched on.	

	Defrosting The fan on the base of the oven circulates ambient temperature air over the food. This is recommended for defrosting all types of food, especially delicate items that do not require heating, such as: ice cream cakes, cream desserts, fruit flans. When the fan is used, defrosting times are halved. In the case of meat, fish, and bread, the process can be speeded up by using “Hot air” mode and setting the temperature to 80°C-100°C.	between 40°C and max
	Static, top and bottom convection heating. In this setting, the top and bottom heating elements switch on. This is the classic traditional oven, which has been perfected by improving heat distribution and reducing energy consumption. The convection oven remains unsurpassed when preparing dishes such as cabbage with ribs, Baccalao, Ancona stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are also available when preparing veal- or beef-based dishes (braised meat, stews, goulash, game, ham, etc.) that must be cooked slowly. When using the oven in convection mode, use just one drip pan or rack at a time, otherwise heat distribution will be uneven. Using the different rack heights, you can distribute the heat intensity between the upper and lower areas of the oven.	between 60°C and max
	Fan assisted, top and bottom heating, fast cooking. The top and bottom heating elements switch on with the fan, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is ideal for rapid cooking of pre-packaged foods (no preheating required), such as frozen or precooked foods. The best results when cooking in “Fan assisted” mode are obtained when using a single shelf (second from the bottom); consult the “Guideline cooking times table”.	between 60°C and max
	Hot air, cakes. The rear heating element switches on with the fan to guarantee delicate heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods, especially cakes that need to rise, and for preparing tarts on 3 shelves simultaneously. Examples include: profiteroles, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls, small portions of vegetables au gratin, etc.	between 60°C and max

	Fan assisted grill, rapid heating The top and circular heating elements switch on together with the fan. Since the heat remains constant and even throughout the oven the air cooks and browns the food uniformly over its entire surface. With this mode you can also cook different dishes at the same time, providing they can be cooked at the same temperature. Up to 2 grills can be used simultaneously, following the instructions in the “Multi-grill cooking” section. This cooking mode is especially recommended for dishes that require an au gratin finish or that require extended cooking times, such as: lasagne, roast chicken and roast potatoes, etc. In addition, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures to cook roasts; this results in reduced loss of liquids (sauces/juices), more tender meats, and reduced weight loss of the roast. “Fan assisted” grill mode is especially recommended for cooking fish, which can be prepared with a reduced quantity of condiments to preserve the full natural flavour and appearance. Excellent results can be obtained also when cooking vegetable sides such as courgettes, aubergines, peppers, etc. Dessert: this mode is ideal also for baking cakes with leavening agents. This mode can also be used for rapid defrosting of meat and bread by setting the temperature to 80°C. To defrost more delicate foods, set the temperature to 60°C or use exclusively the cool air circulation function, setting the thermostat to 0°C.	between 60°C and max
	Small grill The central top heating element switches on. In the “Small Grill” function the food is cooked by radiant heat from the powerful top heating element. The "Grill" function can be used to prepare tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese on toast, and other quick cooking foods. Cook the food with the oven door closed. Preheat the grill for 3 minutes to achieve optimal results. This will help to preserve the natural juices of your steak, ribs, etc. to achieve the best possible flavour. Insert the rack in one of the two top guides.	between 60°C and max
	Large grill The internal and external top heating elements will switch on. With the “Large grill” function the food is cooked by radiant heat from two powerful top heating elements. The "Large grill" function can be used to prepare cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese on toast, and other quick cooking foods. Cook the food with the oven door closed. The "Large grill" allows the large heating surface to be used to the full to cook foods faster than with the “Small grill”. Preheat the grill for 3 minutes to achieve optimal results. This will help to preserve the natural juices of your steak, ribs, etc. to achieve the best possible flavour.	between 60°C and max

	Large fan assisted grill The internal and external top heating elements will switch on, together with the fan. This combination of characteristics increases the effectiveness of the monodirectional radiant heat from the heating elements by means of forced air circulation throughout the oven. This helps prevent the surface of the food from burning, allowing the heat to penetrate directly into the interior of the items. Optimal results can be obtained with kebabs, sausages, lamb cutlets, chicken in spicy sauce, quails, pork ribs, etc. Cook the food in “Fan assisted grill” mode with the oven door closed. This mode is also ideal for preparing fish steaks, such as swordfish, stuffed cuttlefish, etc.	between 60°C and max
	Fan assisted bottom heating, slow cooking Steam-assisted Cooking and Cleaning The bottom heating element switches on together with the fan. Suitable for pizza, pastries, cakes, and puddings in cake tins or moulds. Optimal results are also available when preparing dishes that require heating from underneath. The cake tin should ideally be placed on a low shelf. Find details about how to use this function as Steam-assisted Cooking or Cleaning in 4.2.8.	from 60°C to 220°C

4.2.3 Display timer

15110000000226 (AB141-26)

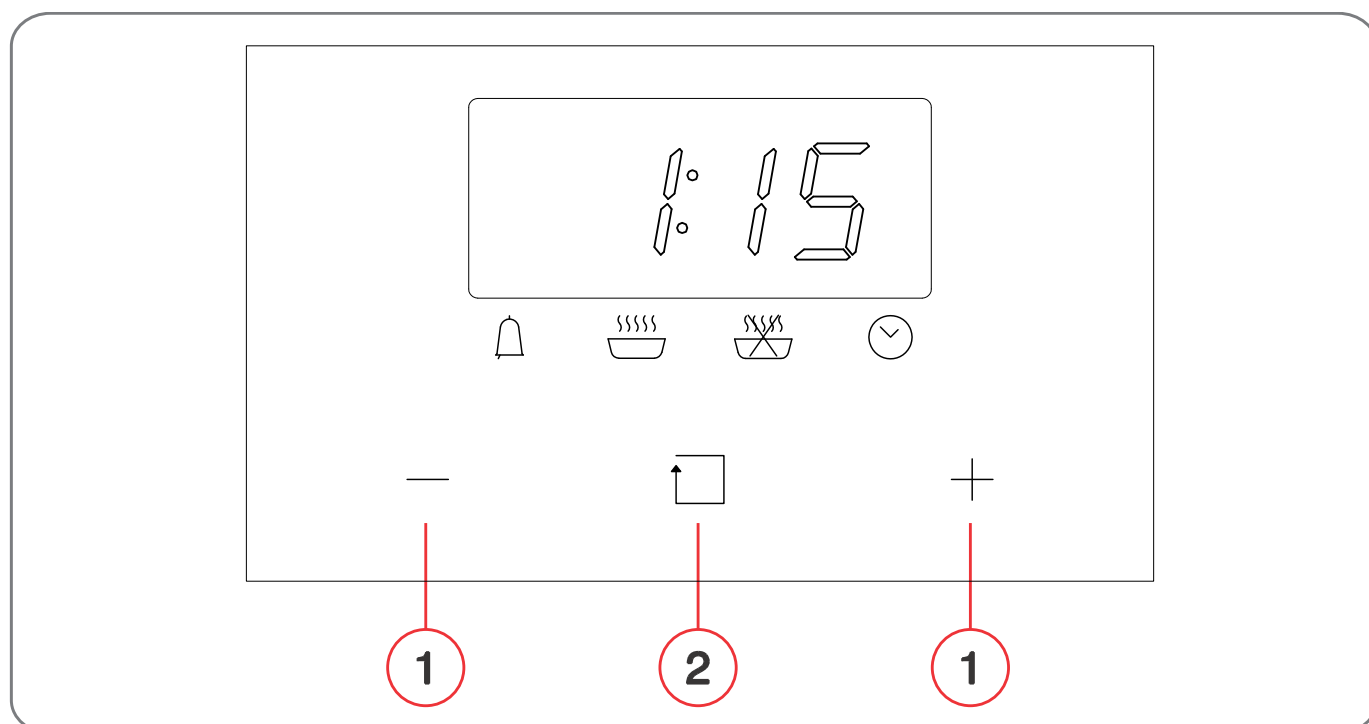


Fig. 4.4

1 - Increase/decrease the selected parameter

2 - Function selection

4.2.4 Clock setting

Set the time before you start using the oven.

When connecting the appliance to the electrical power supply for the first time or after a mains power failure, the " " symbol will flash.

Press the "+" or "-" button to set the time. After approximately five seconds the indicator light will stop flashing and the display will show the set time.

To change the time subsequently, press the function selection button " " until the " " symbol starts flashing, then press the "+" or "-" button to set the correct time.

4.2.5 Manual cooking procedure (without using the cooking programmer)

To switch on and use the oven in manual mode (disabling the cooking programmer), simply set the cooking mode selection knob (B, Fig. 4.2) to the required position and then set the temperature on the thermostat knob (C, Fig. 4.3).

To switch off the oven set both the knobs to the top position "0".

4.2.6 Timer cooking procedure

Automatic setting (set cooking duration and cooking end time)

- 1 - Press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then press the "+" or "-" button to set the cooking duration;
- 2 - Press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then press the "+" or "-" button to set the cooking end time;
- 3 - On the cooking mode selection knob (B, Fig. 4.2) set the required cooking function, and with knob (C, Fig. 4.3) set the thermostat.

After these settings the " " and " " display symbols will flash to show that the oven cooking procedure has been set.

Example: the food must cook for 45 minutes and the timer will stop at 14:00 hours.

Press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then set cooking duration to 45 minutes;

Press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then set the cooking end time to 14:00 hours.

After these settings, the set time (hours, minutes) and the square function selection symbol will appear on the display, indicating that the cooking setting has been automatically saved.

When the timer shows 13:15 (between 14 and 15 minutes), the oven will switch on automatically. During the cooking period, the square function selection symbol will continue to flash.

When the timer reaches 14:00 the oven will switch off automatically. The alarm will sound and the function selection symbol will flash; press any key to switch off the alarm. After one minute the alarm will switch off automatically.

Semiautomatic setting (set cooking duration or cooking end time)

- Cooking time setting

1A - Set the cooking duration (max 10 hours). Press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then press the "+" or "-" button to set the cooking duration;

2A - Switch on the oven immediately; the " " symbol will start flashing. When cooking is ended the oven will automatically switch off, the " " symbol will flash and the alarm will sound. To mute the alarm press any key; after one minute the alarm will switch off automatically.

- Cooking end time setting

1B - Set the cooking end time (up 23:59 max). Press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then press the "+" or "-" button to set the cooking end time.

2B - Switch on the oven immediately; the " " symbol will start flashing. When the set time is reached the oven will switch off automatically, the " " symbol will flash and the alarm will sound. To mute the alarm press any key; after one minute the alarm will switch off automatically.



WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning it.

Once the oven has cooled sufficiently, use a damp cloth and a small amount of detergent to remove limescale, stains, and grease spatters. After cleaning, dry the oven with a soft cloth.



NOTE: If the timer is set to "0", the set cooking mode can be viewed by pressing any function key. The set cooking mode can be cancelled by setting the cooking timer to the current time.

4.2.7 Timer setting

The longest settable time interval is 23 hours and 59 minutes.

- 1 - To set the time, press the function selection button " " repeatedly until the " " symbol starts flashing, then press the "+" or "-" button to set the required time, which will be shown on the display;
- 2 - After having set the time (hours, minutes) the " " symbol will flash and the countdown will start. Once the set time has been reached the " " symbol will flash and the alarm will sound. To mute the alarm press any key; after one minute the alarm will switch off automatically.

External ventilation system

To cool the exterior of the appliance, this model is equipped with a fan that switches on automatically when the oven is hot.

When the fan is on you will notice an air flow between the oven door and the control panel.



NOTE: When cooking is ended, the fan continues to run until the oven has cooled sufficiently.

4.2.8 Cooking guidelines

The oven offers a vast range of modes to allow optimal cooking of all types of food.

The following indications are only general guidelines and may need to be adjusted based on your personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (usually when baking with leavening agents), "**Fan assisted grill**" mode



and "**Fan assisted**" mode 

can be used to reach the required temperature as rapidly as possible in order to save electricity. Once the food has been placed in the oven, the appropriate cooking mode can be selected.

Cooking on more than one rack

To cook food on several shelves, use "**Hot air**" mode  or "**Fan assisted grill**" mode , these being the only cooking modes that allow correct cooking on multiple racks.

When cooking delicate foods on more than one shelf, use "**Hot air**" mode , which allows cooking on 3 shelves simultaneously (1st, 3rd and 5th from the bottom); there are several examples in the "Guideline cooking times table".

When cooking other foods on more than one shelf, use "**Fan assisted grill**"  mode, noting the following suggestions:

- The oven has 5 shelves. During fan assisted cooking, use two of the three central shelves; the lowermost and uppermost shelves are directly in the hot air flow so delicate foods may burn.
- As a rule, use the 2nd and 4th shelf from the bottom, placing the foods that require more heat on the 2nd shelf from the bottom. For example, when cooking meat roasts with other foods, place the meat on the 2nd shelf from the bottom and the more delicate foods on the 4th shelf from the bottom.
- When cooking foods that require different times and temperatures, set a temperature at the mid-point between the two required temperatures, place the more delicate food on the 4th shelf from the bottom and remove the food that requires the shorter cooking time from the oven first.
- Use the drip pan on the bottom shelf and the rack on the top shelf.

Use of "Fan assisted" mode

Functional, fast and practical for those who use pre-packaged products (e.g.: frozen or precooked foods) together with other foods, several examples are given in the "Guideline cooking times table".

Use of "Small grill and Large grill" mode

Use the Small grill and Large grill" modes, placing the food in the centre of the rack (3rd or 4th shelf from the bottom), because only the central part of the top heating element is switched on.

Use the bottom shelf (1st from bottom) for the supplied drip pan to collect any fat so that it does not drip onto the bottom of the oven. When using this mode, it is recommended to set the thermostat at the highest setting. This does not however mean that lower temperatures cannot be used simply by setting the thermostat knob at the required temperature.

Use of "Fan assisted grill and Large fan assisted grill" mode

These modes are extremely useful to cook foods rapidly, because the heat distribution not only makes it possible to brown the surface of the food, but also to cook the underside. For example, you can brown foods at the end of the cooking process and add a gratinated finish to oven baked pasta.

When using these modes, place the rack on the 2nd or 3rd shelf (from the bottom). Use the bottom shelf (1st from bottom) for the supplied drip pan to collect any fat so that it does not drip onto the bottom of the oven. There are several examples given in the "Guideline cooking times table".

The recommended thermostat setting is 200 °C, because this is the most effective for the grill, which cooks by means of infrared radiant heat. This does not however mean that lower temperatures cannot be used simply by setting the thermostat knob to the required temperature.



NOTE: In general, when using the various "**Fan assisted grill**" modes the best results are obtained by placing the rack on the lower shelves. To avoid grease from dripping onto the bottom of the oven, place a drip pan on the 1st shelf (from the bottom).

NOTE: To reduce the formation of smoke while cooking, pour water into the drip pan.

Steam-assisted Cooking Function

You can use this function to add extra browning to pizza bases, pies and cakes, or to cook different foods using a combination of bottom heat.

If you wish, you can follow the steps below:

1. Add approximately 100 ml of water in the bottom cavity (Fig. 4.5).

The approximate capacity of the cavity can be up to 200 ml.



NOTE: The capacity may vary depending on the oven model.



NOTE: The graphics in the manual are schematic representations and may not exactly match the device.



Fig. 4.5

2. Activate the Steam-assisted mode  and select a temperature of 200 °C.
Approximate cooking time: 20 minutes.

3. Be sure to remove any excess water from the oven cavity at the end of the cooking process.



NOTE: You can adjust the amount of water, the cooking time and the temperature according to the needs of the food to be prepared.



WARNING: Please make sure that the interior is completely cool before removing excess water. Risk of burns.

Steam-assisted Cleaning Function

This function can only be used to remove easily cleanable food remains from inside the oven. It is not suitable for stubborn stains. This function can only be used when the oven is cold.

1. Make sure to empty the oven before cleaning it with this method.

2. Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%), and dish detergent (5%) and spray generously on the door, side walls, and rear wall of the oven cavity (Fig. 4.6).

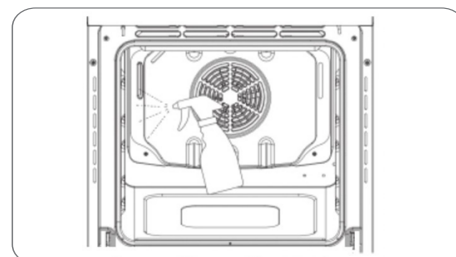


Fig. 4.6

3. Pour 40 ml of water into the base of the cavity as shown in Fig 4.7.



Fig. 4.7

4. Close the door. Select the steam-assisted cleaning function  and set the temperature to 130 °C.

5. Turn off the oven after 18 minutes.

6. Allow the oven to cool down to a safe temperature before wiping it with a damp cloth.



NOTE: The oven must be preheated only if this is specified in the recipe or in the “Guideline cooking times table”. Heating an empty oven causes high energy consumption, so cooking various types of desserts or pizzas in succession helps achieve big energy savings because the oven is already hot.



NOTE: Use dark silicone coated cake tins or enamelled containers since they offer high thermal conductivity.



NOTE: When using baking paper, make sure it is resistant to high temperatures.



NOTE: Roasting large cuts of meat or baking cakes results in the production of a significant amount of steam in the oven, which can result in the formation of condensation on the oven door. This is perfectly normal and will not affect normal operation of the appliance. After cooking, dry the oven door and glass carefully.



NOTE: The oven can be switched off about 10 minutes before the end of the cooking time in order to exploit residual heat and save electricity.

4.2.9 Guideline cooking times table



NOTE: The values in this table are purely guideline and may change in accordance with personal preferences and experience

Cooking mode selection knob (B)	Food	Weight (kg)	Position of oven rack (from bottom)	Preheating (minutes)	Thermostat knob setting (C)	Cooking time (minutes)
 Static	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roasted veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roasted pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortbreads)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35

 Fan assisted grill	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Pound cake	1	2	10	170	40-45
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2-4	10	170	20-25
	Quiches	1.5	3	15	200	25-30
 Small grill	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Calamari and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3

	All frozen food					
Defrosting						
	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
Large grill	Calamari and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1	-	5	Max	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	5	Max	70-80
	Lamb on the spit	1	-	5	Max	70-80

 Large fan assisted grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Chicken on the spit	2	-	5	200	70-80
	Chicken on the spit + roast potatoes	1.5	-	5	200	70-75
	Lamb on the spit	1.5	-	5	200	70-80
 Hot air	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit flans	1	2/3	15	180	40-45
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed fritters (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180

 Fan assisted	Frozen foods					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Beef tartare	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Involtini	0.4	2	-	180	20-25
	Chicken nuggets	0.4	2	-	220	15-20
	Roasted veal or beef	1	1	10	180	25-30
	Chicken	1	2/3	10	220	60-70
	Precooked foods					
	Chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh foods					
	Biscuits (shortbreads)	0.3	2	-	200	15-18
	Fruit flan	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
 Fan assisted bottom heating	Pizza	0.5	3	15	220	15-20



NOTE: In general, when using the various "**Fan assisted grill**" modes, to avoid grease from dripping onto the bottom of the oven place a drip pan on the 1st shelf (from the bottom).

NOTE: To reduce the formation of smoke while cooking, pour water into the drip pan.

5 : INSTALLATION

5.1 Preliminary operations

5.1.1 Safety instructions for installation

Before installing the oven:

	CAUTION: Before carrying out maintenance, cleaning or adjustment operations, the appliance must be disconnected from the electrical supply.
	WARNING: Install the appliance only in a suitable location.
	WARNING: Make sure there are no structural obstructions in the space required for installation.
	WARNING: Make sure the materials adjacent to the installation space are heat resistant.
	WARNING: Make sure the appliance is installed in compliance with all the applicable safety regulations and standards.
	WARNING: Make sure the power supply wiring incorporates a switch for complete disconnection of the supply, positioned in a manner that complies with local regulations on electrical wiring.
	WARNING: Make sure the isolation switch is of the approved type, assuring a contact gap of at least 3 mm on all poles (or on all active conductors [line] if the local wiring regulations so allow).
	WARNING: The isolation switch must be easily accessible by the user once the oven has been installed.
	WARNING: If in doubt concerning local regulations, consult the building code authorities.
	WARNING: Ensure the power cable is not routed through kitchen unit doors or drawers
	WARNING: The appliance must be installed by qualified personnel or technicians. Do not attempt to install the appliance on your own under any circumstances. The manufacturer declines all liability in the case of improper installation that results in harm to persons or animals or damage to property.



WARNING: The appliance must not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine, or dryer, because the electronic components may be damaged by humidity.



WARNING: The appliance must be installed in such a way as to assure effective heat removal to improve its reliability.
Ensure there is a constant flow of fresh air behind the oven.

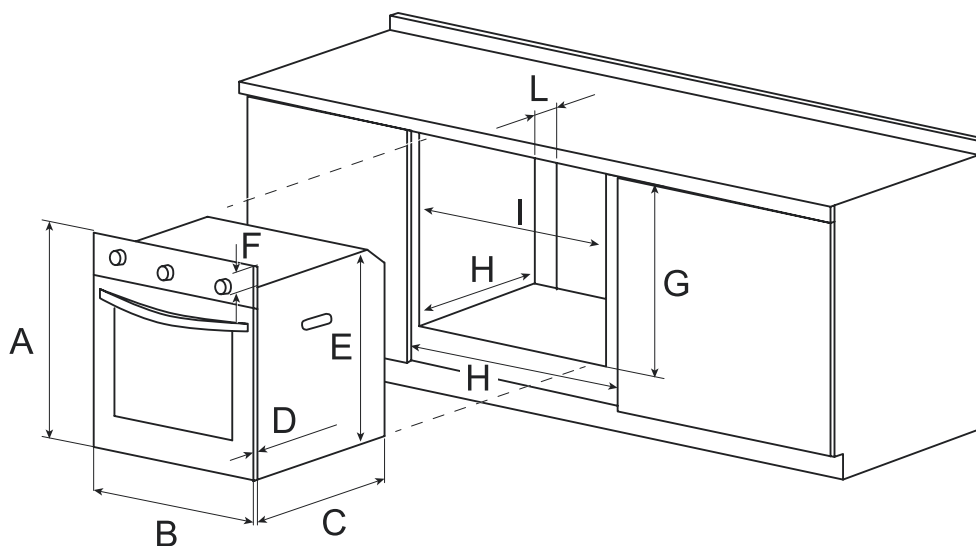


WARNING: Do not use steam cleaning equipment.

5.2 Installation instructions

5.2.1 Dimensions of the built-in oven installation area

To guarantee efficient operation of the built-in oven, it must be installed in an adequate kitchen unit. The figure below contains the cutting dimensions for installation under a worktop or in a wall cabinet.



**1511000000226
(AB141-26)**

- A) - 594 mm
- B) - 594 mm
- C) - 500 mm
- D) - 21 mm
- E) - 580 mm
- F) - 14 mm
- G) - 596 mm (minimum)
- H) - 520~580 mm
- I) - 565 mm (minimum)
- L) - 45 mm (minimum)

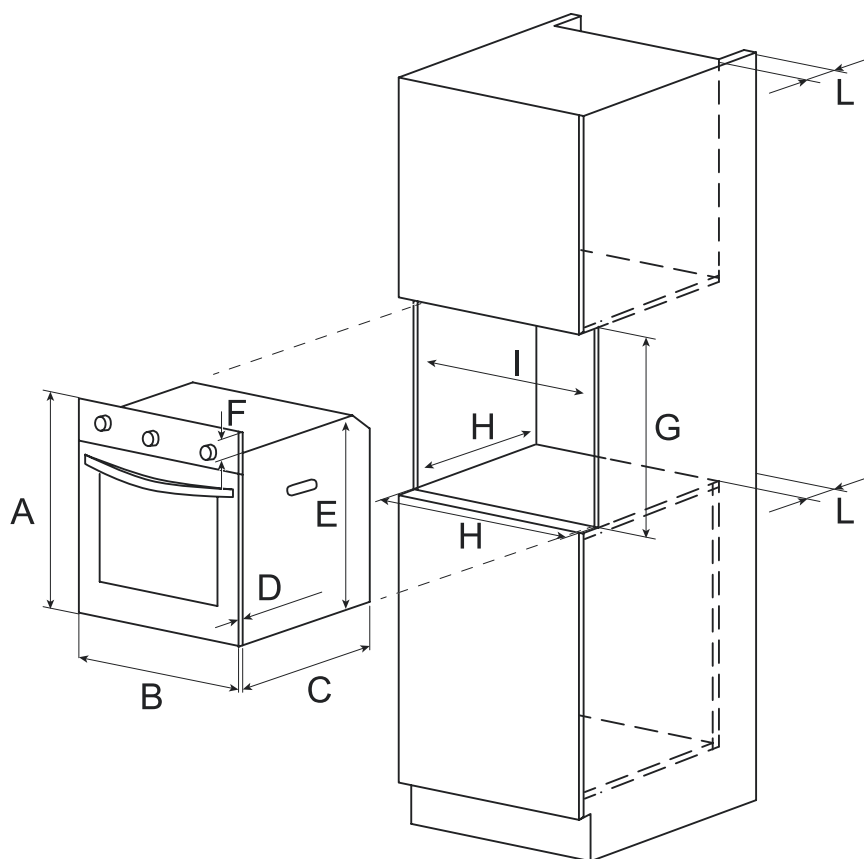


Fig. 5.1



WARNING: To guarantee adequate ventilation, remove the rear panel of the cabinet. It is preferable to install the oven so that it is supported on two timber battens. If the oven rests on a solid flat surface, said surface must have an opening at the rear of at least 45x560 mm in size.

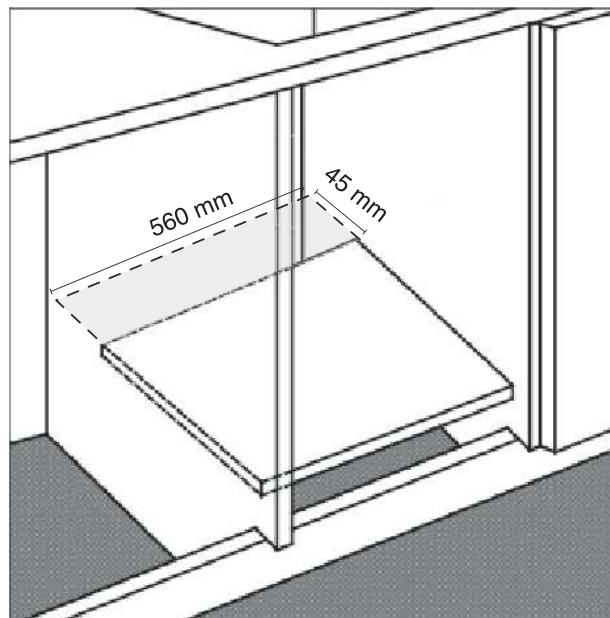
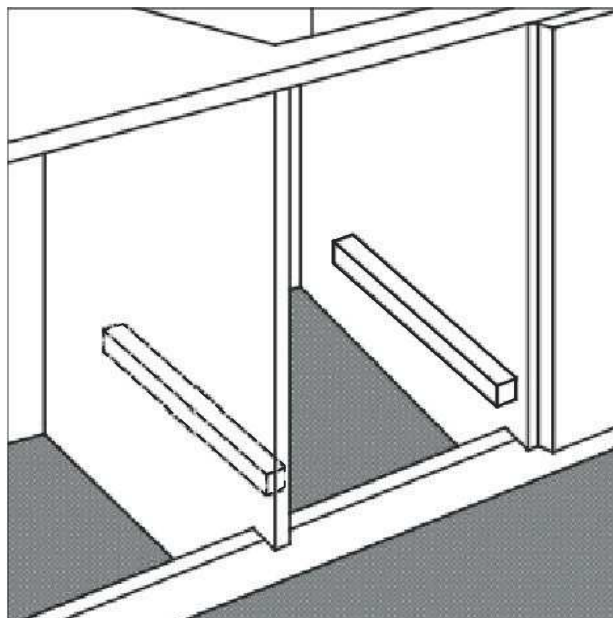


Fig. 5.2

To secure the oven to the cabinet, open the oven door and insert the 4 screws through the 4 holes in the edge of the oven chassis.

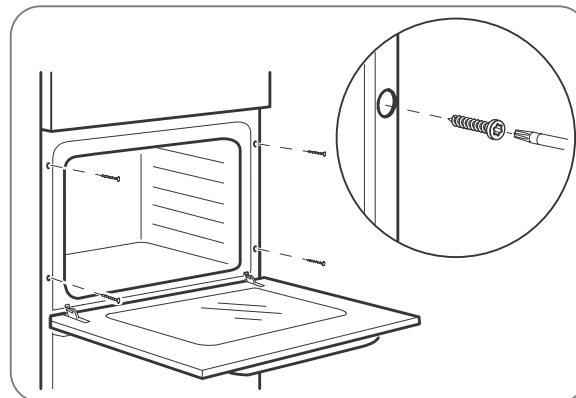


Fig. 5.3



CAUTION: All parts protecting against direct contact and insulated parts must be secured so that they cannot be removed without the use of tools.

In compliance with statutory legislation, ensure that there is no risk of direct contact with live electrical parts once the oven has been installed.



WARNING: The panels of adjacent kitchen units must be composed of heat resistant material; in particular, units lined with plywood must be assembled with adhesives capable of withstanding temperatures up to 100°C.

5.3 Connection of the appliance to the electrical supply

Before connecting the appliance to the electrical supply, read the following information:

	DANGER: Do not use adapters, multiple sockets or extension leads to connect the appliance to the electrical supply, to avoid the risk of overheating and fire. If the use of such accessories is unavoidable, use exclusively adapters and extension leads in compliance with the safety regulations in force; do not exceed the maximum current rating for each single / multiple adapter or extension lead. The power cable must not touch any parts subject to heating and must be routed in such a way that there it is not subject to temperatures greater than 50°C in any point. If necessary, protect the power cable with a suitable insulating sheath.
	CAUTION: Modifications made to the home electrical system can be carried out exclusively by a licensed electrician. If the appliance plug is not compatible with the power socket, replace the power socket with the required type. This modification can be performed ONLY by a licensed electrician. The electrician must also ensure that the cross section of the electrical wiring is suitable in relation to the appliance power consumption.
	WARNING: Installation and electrical connections must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and statutory safety regulations.
	WARNING: A licensed electrician must check that the home electrical system is compatible with the appliance power consumption. Check the values shown on the appliance nameplate. The identification nameplate must never be removed.
	WARNING: The appliance power supply must be connected via an all-pole isolation switch/contactors in compliance with the local regulations in force.
	WARNING: The power cable must be checked regularly. If the power cable is damaged or must be replaced, this must be carried out only by a licensed electrician with suitable tools to avoid the risk of accidents.
	WARNING: The appliance power cable must be connected to a suitable power socket equipped with a protective earth connection. If in doubt concerning the earth connection, consult a licensed electrician.
	WARNING: The cable must not be kinked or pinched.
	WARNING: The plug and power socket must be readily accessible.

6 : MAINTENANCE

6.1 Cleaning and care



WARNING: Before carrying out any maintenance or cleaning operations, make sure the appliance is switched off.

To extend the life of the oven, clean it regularly.

Especially:

- enamelled or stainless steel parts must be washed with warm water without using scouring powder or corrosive substances that could damage them; stainless steel may become stained; if the stains are hard to remove, use a commercial oven cleaner. After cleaning, rinse the parts well and dry them carefully.
- the oven and accessories must be cleaned after each use so that dirt does not bake on. Grease is easier to remove with warm water and soap when the oven is still warm. After cleaning, remove the soap and dry the oven interior carefully. Do not use abrasive cleaners (e.g. scouring powder, etc.), acid cleaners (e.g. limescale remover, etc.) or scouring pads, to avoid damaging the enamel surface. For particularly stubborn grease stains and dirt, use a commercial oven cleaner and follow the instructions on the pack. **Do not use a steam cleaner to clean the inside of the oven.**
- wash accessories (containers, racks, etc.) in warm water with washing up liquid.
- condensation may form when the oven is used for a prolonged period. Dry the oven with a soft cloth.
- the rubber oven door seal ensures perfect operation of the appliance. Check the condition of the seal regularly and clean it if necessary, avoiding the use of abrasive products and tools. If the seal is damaged, contact your nearest service centre and do not use the oven until it has been repaired.
- do not cover the bottom of the oven with aluminium foil as this will lead to a temperature rise that could impair cooking results or even damage the enamel.
- clean the glass door with non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

Removing the oven door

For more thorough cleaning, the oven door can be removed. The removal and refitting procedure is described below.

Open the oven door fully.

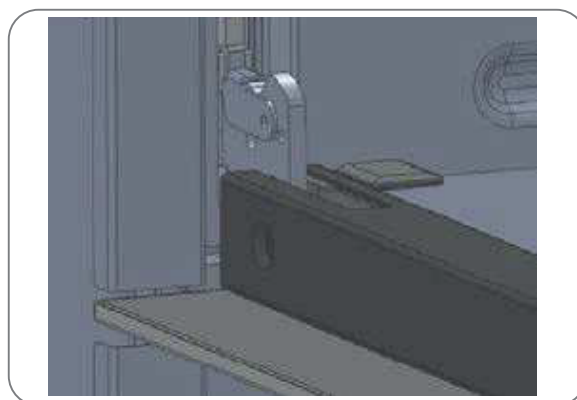


Fig. 6.1

Fully open right and left hinge levers (A).

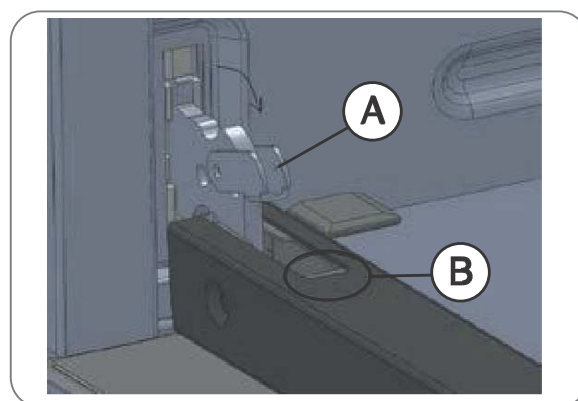


Fig. 6.2

Hold the door as shown in the figure and close it carefully until left and right hinge levers (A) are engaged with part (B) of the door.

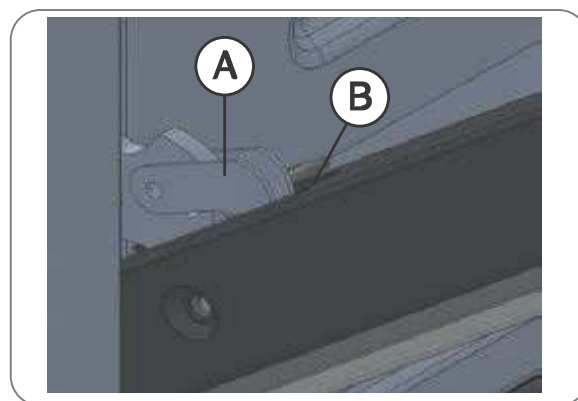


Fig. 6.3

Dislodge the hinge hooks from their seat with a rotary movement as shown by arrow (C).

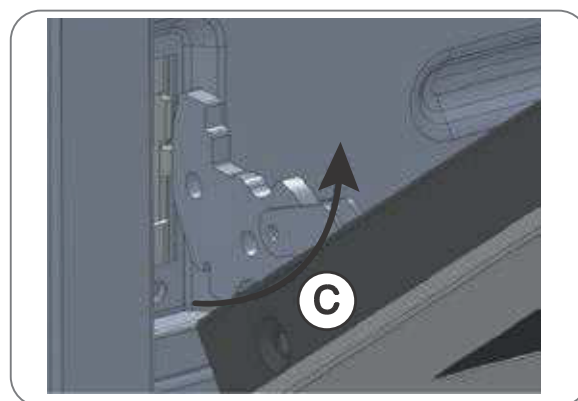


Fig. 6.4

Place the oven door on a soft surface.

To replace or refit the oven door, repeat the above steps in reverse order.

Removing the oven door internal double-glazed window

Remove gasket (D) by undoing the two screws shown in the figure.

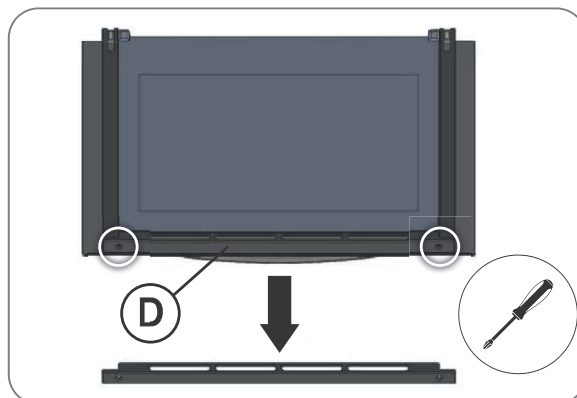


Fig. 6.5

Carefully extract the internal double-glazed window.

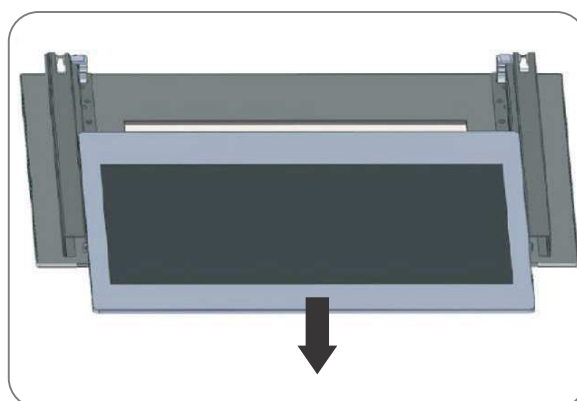


Fig. 6.6

Place the double-glazed window on a soft surface. Clean the glass with suitable detergent. You can now clean both sides of the double-glazed window. Dry thoroughly with a microfibre cloth.

Changing the oven light bulb



WARNING: Disconnect the oven from the electrical supply or unplug the appliance plug, if easily accessible.

Remove the bulb holder glass cover.

Remove the bulb and replace it with a high temperature resistant oven light bulb (300°C).

The bulb must have the following specifications:

- Voltage: 220-240V
- Power: 25W
- Type: **G9**

Refit the glass cover and reconnect the oven to the electrical supply.

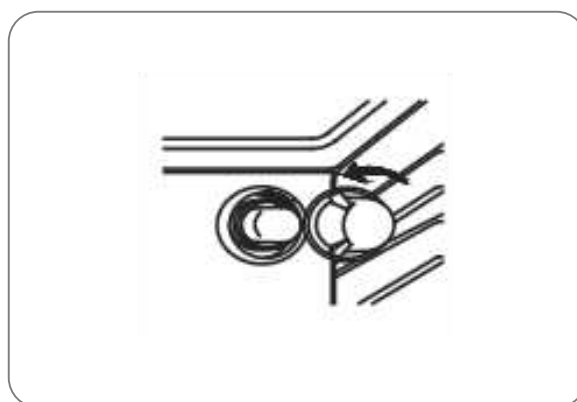


Fig. 6.7

7 : TROUBLESHOOTING

7.1 Solving problems

Problem	Possible causes	Solution
Oven does not switch on.	No power supply.	Make sure the oven is switched on and connected to the electrical supply. Check the main circuit breaker in your home. If the problem persists after carrying out all the checks, call a specialised technician.
The oven control knobs turn without effect or you are unable to set the required cooking function.	Possible internal breakage of the knobs.	If the problem persists, call a specialised technician. Do not attempt to repair the unit without the assistance of a specialised technician.

